

ARCOS®

MADE IN SPAIN - SINCE 1734

CATÁLOGO

CATALOGUE · CATALOGUE · CATALOGO · КАТАЛОГ

2019



ARCOS[®]

Made in Spain - Since 1734

Autor del documento:

Arcos Hermanos S.A.

Datos de contacto:

E-Mail: comercial@arcos.com

Página Web: www.arcos.com

Teléfono: +34 967 210 261

Fecha: 01-01-2019

Diseño: www.lagahe.com

Fotografía: Arcos, Cover Studios & Micoco Graphics

Impresión: Gráficas San Miguel

Licencia del documento:

Copyright © 2019, Arcos Hermanos S.A.

Los logos y marcas anunciados o referidos en este documento son propiedad de sus respectivos dueños.



Promoviendo una gestión forestal sostenible.
Para más información www.pefc.org

PAG
34

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

PAG
138

CUCHILLOS DE MESA · TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

PAG
154

NAVAJAS PROFESIONALES · PROFESSIONAL POCKET KNIVES · COUTEAUX DE POCHE PROFESSIONNELS · LAME PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ

PAG
158

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

PAG
180

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPLEMENTI PER COLTELLI · АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

PAG
204

ÚTILES PROFESIONALES · PROFESSIONAL TOOLS · OUTILS PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

PAG
220

TIJERAS · SCISSORS · CISEAUX · FORBICI · НОЖНИЦЫ

PAG
238

SARTENES Y CACEROLAS · COOKWARE · POÊLES ET CASSEROLES · PADELLE E CASSERUOLE · СКОВОРОДЫ И КАСТРЮЛИ

PAG
254

ACCESORIOS · ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ

PAG
266

ÍNDICE DE REFERENCIAS · PRODUCT REFERENCE INDEX · INDEX DES REFERENCES · RIFERIMENTI INDEX · ИНДЕКС АРТИКУЛОВ

HISTORIA

ARCOS
Made in Spain - Since 1734

HISTORY · HISTOIRE · STORIA · ИСТОРИЯ

Arcos Hermanos S.A. está considerada como la primera empresa de cuchillería española con mayor proyección internacional alrededor de todo el mundo. La primera pieza que marca el inicio de la empresa ARCOS en el año 1734, son las primeras tijeras de la marca, creadas por Juan de Arcos y que actualmente se encuentran en el Museo de la Cuchillería de Albacete. Esta reliquia fue donada por los propietarios de ARCOS Hermanos, que quieren mostrar la belleza de esta pieza a todo el público.

Estas tijeras corresponden con la pieza más antigua y pertenecen al primer cuchillero de la familia ARCOS. Sus largas cuchillas y sus adornos nos transportan a la época de los inicios de ARCOS, junto con el grabado en una de sus hojas en el que se puede leer "Albacete 1734", prueba que demuestra que la empresa lleva un largo recorrido profesional.

En el Museo Arqueológico Nacional de Madrid se encuentran otras tijeras de escritorio, realizadas por Juan de Arcos Gallardo, que datan de 1745 y 1746. Otra pieza única que forma parte de la historia de Arcos. Esta empresa familiar cuyos productos se encuentran a la cabeza en el mercado de la cuchillería mundial, se siente muy orgullosa por su trayectoria y por haber traspasado fronteras hasta convertirse en lo que es hoy en día: una empresa líder en el sector de la cuchillería cuyo crecimiento no cesa. Más de 280 años de trabajo y reconocimientos colocan a la empresa ARCOS en una posición elevada en el mercado y con una confianza por parte de sus clientes que es cada vez mayor.

Arcos Hermanos S.A. is considered as the first Spanish cutlery-knife making company being one of the most internationally recognised companies all around the world. The first piece which ushered in the commencement of the ARCOS company in 1734, were the first scissors of the brand, created by Juan de Arcos and which are currently found in the Museo de la Cuchillería de Albacete (Albacete Cutlery Museum). This relic was donated by the owners of ARCOS Hermanos who wanted to demonstrate the beauty of this piece to the general public.

These scissors correspond to the oldest piece and belong to the first knife of the ARCOS family. Its long blades and its embellishments convey one to the beginnings of ARCOS, together with the engraving in one of its blades in which one can read "Albacete 1734", evidence demonstrating that the company has come a very long way since then as demonstrated by its extensive professional background.

The National Archaeological Museum in Madrid has in its collection other pairs of scissors, made by Juan de Arcos Gallardo, dating back to 1745 and 1746. Another unique piece which is part of Arcos's history.

This family-owned company, whose products are at the forefront of the world cutlery-knife making market, is very proud of its history and for having crossed borders to become what it is today: a leading company in the cutlery-knife making sector whose growth is never ending. 280 years of work and recognition positions the ARCOS company in a vantage point market position and with the confidence from its customers which is increasingly greater.

Arcos Hermanos S.A. est considérée comme la société de coutellerie espagnole avec le plus grand rayonnement international du monde. La pièce qui marque les débuts de la société ARCOS, en 1734, correspond aux premiers ciseaux de la marque, créés par Juan de Arcos, de nos jours exposés au Musée de la Coutellerie, à Albacete. Les propriétaires d'ARCOS Hermanos ont fait don de cette relique pour permettre au grand public d'admirer la beauté de cette pièce.

Ces ciseaux sont la pièce la plus ancienne et ils appartiennent au premier coutelier de la famille ARCOS. Leurs longues lames et leurs décorations nous font voyager à l'époque de la naissance d'ARCOS, de même que la gravure sur l'une des lames, où l'on peut lire « Albacete 1734 », témoignant ainsi du long parcours professionnel de la société.

Le Musée Archéologique National de Madrid héberge également d'autres ciseaux de bureau réalisés par Juan de Arcos Gallardo, et qui datent de 1745 et 1746. Une autre pièce unique qui fait partie de l'histoire d'Arcos. Cette société familiale, dont les projets sont à la tête du marché mondial de la coutellerie, est très fière de sa trajectoire et d'avoir franchi les frontières pour devenir ce qu'elle est à présent : une société leader dans le domaine de la coutellerie et qui grandit sans arrêt. 280 ans de travail et de reconnaissances ont valu à la société ARCOS une haute place sur le marché et de plus en plus de confiance de la part de ses clients.

Arcos Hermanos S.A. è considerata la prima impresa di coltelleria spagnola e quella con la maggior proiezione internazionale nel mondo. Il primo pezzo prodotto dalla ditta ARCOS nel 1734, furono le prime forbici della marca, create da Juan de Arcos e che attualmente si trovano nel Museo della Coltelleria di Albacete. Questa reliquia fu donata dai proprietari di ARCOS Hermanos, che volevano mostrare la bellezza di questo pezzo a tutto il pubblico.

Queste forbici sono il prodotto più antico e appartengono al primo fabbricante di coltelli della famiglia ARCOS. Le loro lunghe lame e le loro decorazioni ci riportano all'epoca degli inizi di ARCOS, come l'incisione su una delle lame, che riporta la scritta "Albacete 1734" e che dimostra il lungo percorso professionale della ditta.

Nel Museo Archeologico Nazionale di Madrid si trovano altre forbici da scrivania, realizzate da Juan de Arcos Gallardo e che risalgono al 1745 e 1746. Costituiscono una altro pezzo unico della storia di Arcos.

Questa impresa familiare, i cui prodotti si sono posizionati ai primi posti nel mercato della coltelleria mondiale, è molto orgogliosa della sua traiettoria e di aver superato le frontiere, fino a diventare ciò che è oggi: un'impresa leader del settore della coltelleria e in costante crescita. 280 anni di lavoro e di riconoscimenti posizionano la ditta ARCOS sugli scalini più alti del mercato e le conferiscono una fiducia particolare da parte dei suoi clienti, che cresce sempre più.

Компания Arcos Hermanos S.A. считается первой испанской компанией по производству столовых приборов, которая вышла на международный рынок. Первые ножницы этой компании, изготовленные Хуаном де Аркос, и которые находятся в настоящее время в Музее столовых приборов в Альбасете, были первым предметом, ставшим основоположником компании ARCOS в 1734 году. Эта реликвия была подарена владельцами ARCOS Hermanos, которые хотят показать красоту уникального предмета всем желающим.

Ножницы принадлежали первому мастеру семьи ARCOS и считаются самым старым предметом. Длинные лезвия и орнамент, а также гравировка на одном из лезвий, где ясно читается «Альбасете 1734», переносят нас в эпоху становления компании ARCOS, демонстрируя тем самым, что компания прошла долгий профессиональный путь.

В Национальном археологическом музее Мадрида выставлены другие ножницы, изготовленные Хуаном де Аркос Гальярдо в 1745 и 1746 годах. Это еще один уникальный предмет, который является частью истории Arcos.

Семейная компания, чья продукция лидирует на международном рынке столовых приборов, гордится своей работой и историей, а также тем, что смогла пересечь границы и стать тем, чем она является сегодня: ведущая компания по изготовлению столовых приборов. Однако ее рост только продолжается. 280 лет существования, работы и признания компании ARCOS позволяют ей занять достойное место на рынке, а также иметь постоянно растущее количество благодарных клиентов.



ARCOS

G. ARCOS
ALBACETE

R. ARCOS
ALBACETE

ARCOS

ARCOS

ARCOS

1734

1875

1930

1950

1975

2007

1708

Juan de ARCOS Gallardo & Maria de la Cuesta

1742

Juan de ARCOS de la Cuesta & Ana Pastor

1745

Se encuentran unas tijeras de escritorio, realizadas por Juan de Arcos Gallardo, que datan de 1745
There are desk scissors, made by Juan de Arcos Gallardo, dating from 1745

1788

Justo ARCOS Pastor & Francisca Aparicio

1814

Isidro ARCOS Aparicio & Ana Aroca

1851

Leonardo Gregorio ARCOS & María Jesús Abía

1878

Roberto ARCOS Abía e Inocencia Villanueva

1925

Gregorio ARCOS Villanueva & Luisa Galiano Blasco

2019

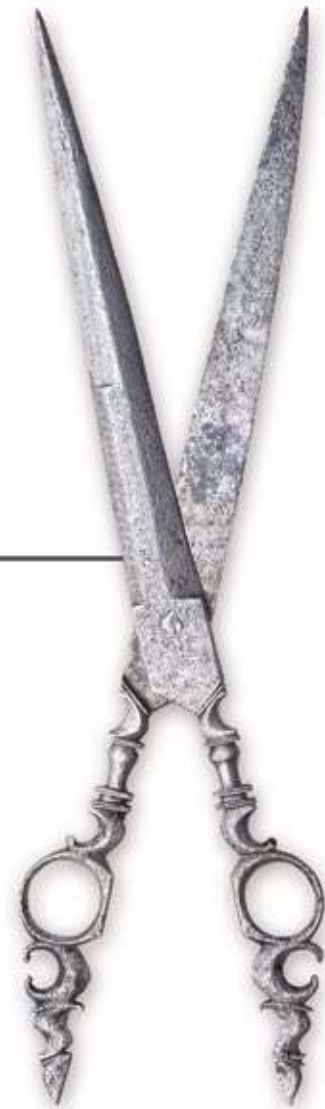
Roberto, Pedro y Ana ARCOS lideran ARCOS

Roberto, Pedro y Ana ARCOS lead ARCOS

1734

Hallazgo de unas Tijeras de escritorio, realizadas por Juan de Arcos Gallardo que están fechadas en 1734, marcando el inicio de la trayectoria de ARCOS

In 1734, some desk scissors were found, made by Juan de Arcos Gallardo, dating the beginning of ARCOS



CALIDAD

QUALITY · QUALITÉ · QUALITÀ · КАЧЕСТВО

10 YEAR GUARANTEE



Desde su nacimiento Arcos Hermanos ha trabajado por la mejora constante del nivel de calidad de sus productos.

Un equipo humano con una formación excelente y una larga trayectoria profesional, se encarga de automatizar los procesos de trabajo para alcanzar el mejor rendimiento y control, y así lograr los máximos estándares de calidad. El Certificado ISO 9001:2015 lo corrobora y reconoce internacionalmente. Además, ARCOS dispone también de un Registro Sanitario (39.03065/AB), y la prestigiosa certificación norteamericana NSF (National Standard Food).

ARCOS HNOS. S.A. GARANTIZA SUS PRODUCTOS DURANTE DIEZ AÑOS, contra todo defecto de fabricación, siempre que se haga uso racional de la pieza para la cual está fabricada.

Since our birth as a company, Arcos Hermanos has always strived for the constant improvement of quality in all its products.

Our highly specialized and well trained team of professionals constantly strives to improve our manufacturing processes and techniques in order to achieve the highest output and control with the highest quality standards.

This is how Arcos achieves our goal of the highest quality standards of all our products.

Our ISO 9001:2015 certification confirms and recognizes our international standards of quality control.

Arcos also has a national Registry Health Number (39.03065/AB) and has gained the prestigious certification from the NSF (National Standard Food), an American organization which certifies our products as suitable and safe to be in contact with food.

ARCOS HNOS. S.A. WARRANTS ITS PRODUCTS against defects in material and workmanship under normal and proper use FOR A PERIOD OF TEN YEARS.

Depuis sa naissance, Arcos Hermanos a constamment cherché à améliorer le niveau de qualité de ses produits.

Son équipe humaine, d'excellente formation, acquise à travers leur expérience professionnelle, se charge de l'automatisation des procédés de travail afin d'obtenir le meilleur rendement et contrôle permettant par conséquent d'atteindre les maximums standards de qualité.

Le Certificat ISO 9001:2015 reflète cette exigence de qualité reconnue mondialement.

ARCOS HNOS. S.A. GARANTIE QUE SES PRODUITS PENDANT DIX ANS, contre tout défaut de fabrication, dans un usage normal d'utilisation.

De plus, ARCOS dispose d'un Registre Sanitaire (39.03065/AB), et de la prestigieuse certification nord-américaine NSF (National Standard Food).

Fino dalla sua nascita, Arcos Hermanos ha lavorato con la finalità di migliorare costantemente il livello di qualità dei suoi prodotti.

Un gruppo umano con una formazione eccellente e una grande professionalità è incaricato della automatizzazione dei processi di lavorazione al fine di ottenere il massimo rendimento e controllo produttivo, unitamente al perfezionamento continuo e costante della qualità.

Il Certificato ISO 9001:2015 è a testimoniare questo riconoscimento internazionale.

Inoltre ARCOS si fregia del diploma emesso dal Registro Sanitario (39.03065/AB), unitamente alla prestigiosa esclusiva Certificazione U.S.A. NSF (National Standard Food)

ARCOS HNOS. S.A., in Avda Gregorio Arcos, s/n – ALBACETE-Spagna, GARANTISCE TUTTI I SUOI PRODOTTI PER 10 ANNI, contro tutti i difetti di fabbricazione, purchè si faccia uso corretto dell'utensile per il quale lo stesso è stato prodotto.

С начала своего существования Аркос Эрманос работал над постоянным повышением уровня качества своей продукции.

Команда людей с превосходным образованием и долгим опытом профессиональной деятельности, занимается автоматизацией процессов работы для достижения наилучшей производительности и контроля с целью получения максимальных стандартов качества.

Сертификат ИСО 9001:2015 подтверждает это и признан во всем мире.

Кроме того, АРКОС имеет Гигиенический сертификат (39.03065/AB), а также престижный американский пищевой сертификат NSF (National Standard Food).

При условии использования данного продукта по назначению, ДАЕТ ГАРАНТИЮ от производственного брака В ТЕЧЕНИЕ 10 ЛЕТ.

DISEÑO E INNOVACIÓN

DESIGN AND INNOVATION · DESSIN ET INNOVATION · DESIGN E INNOVAZIONE · ДИЗАЙН И ИННОВАЦИИ

ARCOS HERMANOS es una empresa cuyo compromiso con el Diseño se ha visto reconocido a través de numerosos premios. Fuimos galardonados con el Premio Castilla-La Mancha de Diseño en el año 2007 y estuvimos nominados a los Premios Nacionales de Diseño, un galardón que se encuentra dentro de los más importantes dentro de nuestro país y que es otorgado por el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio y la Fundación Barcelona Centre de Disseny. El diseño es para nosotros una pieza fundamental en nuestro trabajo. Al igual que la innovación, que juega un papel crucial dentro de nuestra compañía y se ha convertido en una herramienta estratégica indispensable a la hora de trabajar. Queremos ofrecer nuevas alternativas que mejoren la vida de nuestros clientes. Un ejemplo de ello es el acero exclusivo **NITRUM®**, una apuesta que nos ha convertido en pioneros en utilizar este tipo de material.

ARCOS HERMANOS is a company whose commitment to design has been recognised with numerous awards. The company was awarded the Castile-La Mancha Design Awards in 2007 and was nominated for the National Design Awards, an award which is among one of the most important in our country and which is awarded by the Ministry of Industry, Tourism and Commerce and the BCF (Barcelona Centre de Disseny) Foundation. The design is for us a cornerstone in our work. Just like innovation, it plays a crucial role within our company and has become an indispensable strategic tool when it comes to working. We want to offer new alternatives which will improve the lives of our customers. One such example is the exclusive steel **NITRUM®**, a commitment which has made ARCOS pioneers in using this type of material.

ARCOS HERMANOS est une société très primée pour son engagement dans le Design. Nous avons reçu le Prix Castille-La Manche du Design en 2007 et nous avons été nominés aux Prix Nationaux Design, l'un des principaux prix en Espagne, décerné par le Ministère de l'Industrie, du Tourisme et du Commerce et par la Fondation Barcelona Centre de Disseny. Pour nous, le design est un élément essentiel dans notre travail. Il en est de même pour l'innovation, qui joue un rôle central dans notre société et qui est devenue un outil stratégique indispensable dans notre travail. Nous souhaitons proposer de nouvelles alternatives capables d'améliorer la vie de nos clients. L'acier exclusif **NITRUM®** en est un bon exemple, car c'est une mise qui a fait de nous des pionniers dans l'utilisation d'un matériau de cette nature.

L'impegno posto dalla ditta **ARCOS HERMANOS** nel Design è stato riconosciuto con molti premi. Nel 2007 ricevemmo il Premio Castilla-La Mancha di Design e fummo nominati ai Premi Nazionali di Design, un premio fra i più importanti nel nostro Paese e concesso dal Ministero dell'Industria, del Turismo e del Commercio e dalla Fondazione Barcelona Centre de Disseny. Per noi il design è un elemento fondamentale del nostro lavoro. Come l'innovazione, che gioca un ruolo fondamentale nella nostra compagnia ed è diventata uno strumento strategico indispensabile per il lavoro. Vogliamo offrire nuove alternative che migliorino la vita dei nostri clienti. Un esempio è l'acciaio esclusivo **NITRUM®**, una scommessa che ci ha fatti diventare dei pionieri nell'utilizzo di questo tipo di materiale.

ARCOS HERMANOS - это компания, чья дизайнерская работа была отмечена многочисленными наградами. Компания была удостоена награды за дизайн в провинции Кастилья ла Манча (Premio Castilla-La Mancha de Diseño) в 2007 году, а также была номинирована на получение Национальной награды за дизайн, которая является одной из самых важных в нашей стране, присуждаемой Министерством промышленности, туризма и торговли совместно с центральным фондом дизайна Барселоны (Fundación Barcelona Centre de Disseny). Дизайн является основной опорой нашей работы. Как и инновация, которая играет ключевую роль в нашей компании, уже ставшая незаменимым стратегическим инструментом выполнения работы. Мы хотим предложить новые альтернативы для улучшения жизни наших клиентов. Примером этого является эксклюзивная сталь **NITRUM®** - мы являемся лидером в использовании этого типа материала.

SERVICIO

SERVICE · SERVICE · SERVIZIO · СЕРВИС

Una estrecha relación con el cliente es uno de los pilares de nuestra empresa. Mantener un buen trato con ellos y satisfacer sus necesidades es algo en lo que hacemos mucho hincapié y por ello dedicamos un gran esfuerzo en el tema de logística. Un buen sistema de producción mejora los tiempos de preparación y envío, por eso ponemos toda nuestra confianza en las mejores compañías de mensajería urgente. Esto nos asegura que nuestros productos lleguen en las mejores condiciones y en los tiempos estimados.

A close relationship with the customer is one of the cornerstones of our company. Maintaining good customer service and meeting their needs is something in which we go to great lengths to lay considerable emphasis on and it is for this reason that we devote a great deal of effort as regards logistics. A good production system improves preparation and shipping times, that is why all our trust is placed in the best express courier companies. This ensures that our products arrive in the very best conditions and on-time as per scheduled delivery deadlines.

L'un des principaux piliers de notre société est la proximité des clients. L'entretien d'une bonne relation avec eux et la réponse à leurs besoins sont des éléments sur lesquels nous insistons ; c'est pour cette raison que nous consacrons de grands efforts en logistique. Un bon système de production permet d'améliorer les délais de préparation et d'expédition ; c'est pourquoi nous accordons toute notre confiance aux meilleures compagnies de messagerie express. Nous nous assurons ainsi que nos produits arrivent à destination dans les meilleures conditions et dans les délais estimés.

Uno stretto rapporto con il cliente è uno dei pilastri della nostra ditta. Insistiamo molto nel trattare bene i clienti e soddisfare le loro necessità e, per questa ragione, ci sforziamo molto nel campo della logistica. Un buon sistema di produzione migliora i tempi di preparazione ed invio, per questo abbiamo completa fiducia nelle migliori ditte di corrieri espressi. Ciò garantisce che i nostri prodotti arrivino nelle migliori condizioni e rispettando i tempi stimati.

Тесные взаимоотношения с клиентом является одним из основных опор нашей компании. Иметь хорошие отношения и удовлетворять их потребности - это то, чему мы придаем особое значение и прилагаем большие усилия для разработки оптимальной логистики. Хорошая производственная система улучшает время подготовки товара и доставки, поэтому мы доверяем только лучшим курьерским компаниям срочной доставки. Это дает гарантию того, что наши товары будут доставлены в наилучших условиях и в предполагаемое время доставки.

SOSTENIBILIDAD Y COMPROMISO

SUSTAINABILITY AND COMMITMENT · DURABILITÉ ET ENGAGEMENT · SOSTENIBILITÀ E IMPEGNO ·
УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ И ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

ARCOS Hermanos es una empresa que se construye sobre la base de la sostenibilidad y que trabaja por el progreso, defendiendo y comprometiéndose por la conservación medioambiental. Nuestra preocupación por el bienestar de generaciones presentes y futuras se ve reflejada por el funcionamiento de nuestra cadena de producción y el uso de máquinas de prensado de residuos para su posterior reciclado. La reducción de vertidos y nuestros sistemas de fabricación limpia son algo que nos caracteriza, además del uso de la energía solar para la fabricación de nuestros productos. Nuestro esfuerzo y compromiso fue premiado en 2013 gracias a nuestro Cuchillo ARCOS, proyecto de ecodiseño que recibió el Premio al Diseño para el Reciclaje. Además, ARCOS Hermanos trabaja por y para el compromiso social, haciendo del factor humano la pieza más importante que nos ayuda a avanzar y a estar en la posición en la que nos encontramos. Nuestra involucración con la comunidad, la buena comunicación interna con nuestros trabajadores y la estrecha colaboración con proveedores nos hacen buscar en todo momento mejorar y alcanzar nuestros objetivos.

ARCOS Hermanos is a company which is built on the basis of sustainability and that works towards progress, defending and committing ourselves to environmental conservation. Our concern for the well-being of present and future generations is reflected by the functioning of our production chain and the use of waste pressing machines for its subsequent recycling. The reduction of discharges and our clean manufacturing systems are something which characterises the company, in addition to the use of solar energy for the manufacture of our products. Our effort and commitment was awarded in 2013 thanks to our ARCOS Knife, an ecodesign project which received the Design for Recycling Award. Furthermore, ARCOS Hermanos works towards and for social commitment, making the human factor the most important part which helps the company to move forward and to be in the position in which we find ourselves. Our involvement with the community, good internal communication with our workers and the close knit collaboration with suppliers make the company seek at any given moment new ways to improve and obtain its objectives.

ARCOS Hermanos est une société bâtie sur la base de la durabilité et qui travaille pour le progrès, dans la défense et l'engagement envers la conservation de l'environnement. Notre souci du bien-être des générations actuelles et à venir est reflété dans le fonctionnement de notre chaîne de production et dans l'utilisation des compacteurs de déchets pour leur recyclage ultérieur. La réduction des rejets et nos systèmes de fabrication propre sont des signes qui nous caractérisent, de même que l'utilisation de l'énergie solaire dans la fabrication de nos produits. Nos efforts et notre engagement ont porté leurs fruits en 2013 avec notre couteau ARCOS, projet d'éco-conception ayant reçu le Prix du Design dans le Recyclage. En outre, ARCOS Hermanos travaille pour et envers l'engagement social en transformant le facteur humain en la pièce la plus importante qui nous aide à progresser et à occuper la place que nous avons actuellement. Notre implication dans la communauté, la bonne communication interne avec nos travailleurs et l'étroite collaboration avec nos fournisseurs nous poussent à tout moment à améliorer et à atteindre nos buts.

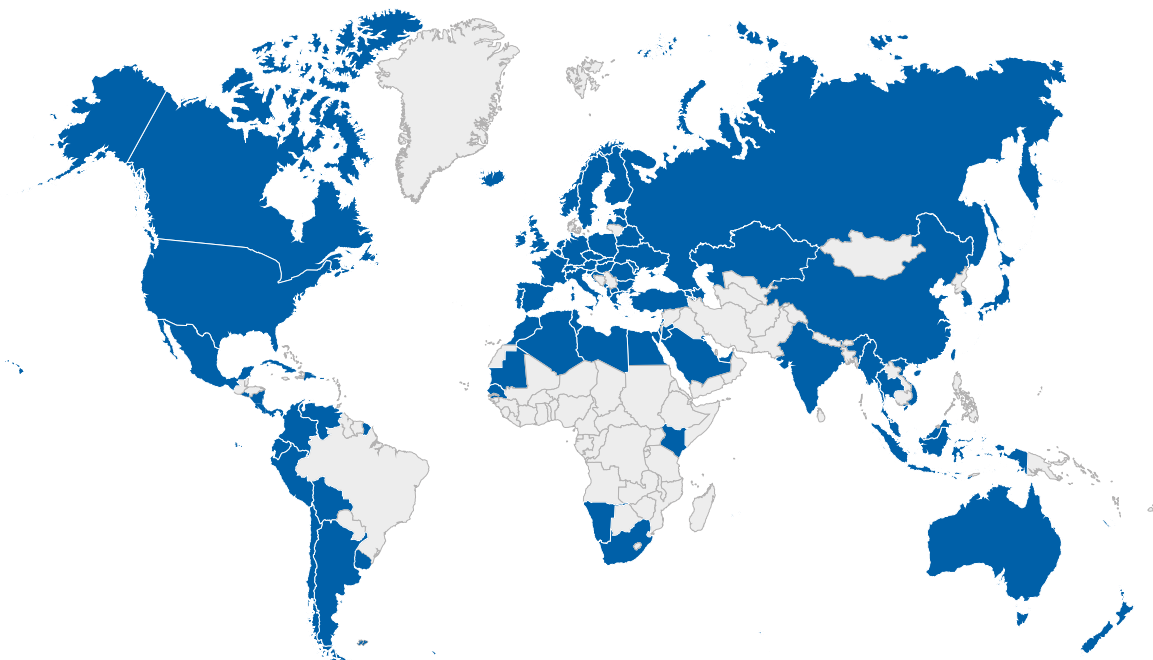
ARCOS Hermanos è una ditta fondata sulla base della sostenibilità e che lavora per il progresso, difendendo e impegnandosi nella conservazione dell'ambiente. La nostra preoccupazione per il benessere delle generazioni attuali e future si riflette sul funzionamento della nostra catena produttiva e sull'uso delle macchine per la compattazione dei rifiuti per il riciclaggio. Ci caratterizziamo per la riduzione degli scarichi e i nostri sistemi di produzione puliti, oltre che per l'utilizzo dell'energia solare nella fabbricazione dei nostri prodotti. Il nostro sforzo e il nostro impegno furono premiati nel 2013 grazie al nostro Coltello ARCOS, un progetto di eco-design che ricevette il Premio al Design per il Riciclaggio. ARCOS Hermanos, inoltre, lavora per l'impegno sociale, facendo del fattore umano l'elemento più importante che ci aiuta ad avanzare e a restare nella posizione che occupiamo. Questo coinvolgimento nella comunità, la buona comunicazione interna con i nostri dipendenti e la stretta collaborazione con i fornitori ci portano a cercare di migliorare costantemente e a raggiungere i nostri obiettivi.

ARCOS Hermanos - это компания, которая следует принципам устойчивого развития и работает для достижения прогресса, борясь за охрану окружающей среды. Наша забота о благополучии нынешних и будущих поколений отражается в построении нашего производства и использования прессовых машин для утилизации отходов. Сокращение отходов производства и чистые производственные системы являются нашей отличительной чертой, наряду с использованием солнечной энергии для производства нашей продукции. Наши усилия и приверженность были вознаграждены в 2013 г. благодаря нашему ножу ARCOS - проект экодизайна, который был удостоен награды за дизайн для дальнейшей утилизации. Кроме того, ARCOS Hermanos работает согласно принципам социальной ответственности, опираясь на человеческий фактор, как на наиболее важную часть производства, которая помогает нам продвигаться вперед и добиваться успехов. Наша вовлеченная работа с сообществом, хорошая внутренняя связь с нашими сотрудниками и тесное сотрудничество с поставщиками помогают нам улучшать процессы и достигать наших целей.



ARCOS EN EL MUNDO

ARCOS WORLDWIDE · ARCOS DANS LE MONDE · ARCOS NEL MONDO · ARCOS В МИРЕ



ARCOS Hermanos tiene una superficie de trabajo dividida en diferentes plantas dentro de la provincia de Albacete (España). Podríamos decir que nuestra empresa no tiene fronteras, ya que podemos encontrar nuestros productos en cualquiera de los continentes. Operando en 94 países, ARCOS Hermanos distribuye sus piezas por todo el mundo, lo que nos convierte en la empresa líder de cuchillería, tanto profesional como de uso doméstico, cuyo nombre es conocido en todas partes. Queremos dejar nuestra huella y el éxito y calidad de nuestros productos nos hace viajar sin límites.

En la actualidad, cuenta con un equipo humano de cerca de 500 personas, que fabrican 1.100 modelos diferentes de cuchillos y una media de 75.000 piezas diarias. En una superficie de más de 30.000 m², dividida en distintas plantas en la provincia de Albacete (España), se levanta esta industria.

Trabaja con la última tecnología de fabricación y la actualiza constantemente, para que el nivel de calidad de cada producto sea siempre óptimo. Así pues, se consolida como empresa líder de cuchillería, tanto profesional como de uso doméstico.

ARCOS Hermanos has a work surface area divided into different plants within the province of Albacete (Spain). It can be said that our company has no borders, given that one can find our products in every continent. Operating in 94 countries, ARCOS Hermanos distributes its pieces worldwide, making us the leading cutlery-knife making company, both professional as well as national level, whose name is known everywhere. We want to leave our mark and the success and quality of our products confers on us the freedom of limitless movement.

Our team of almost five hundred employees produces 1.100 different models of knives with a production average of 75,000 units per day. Our production process is divided between several factories located in the province of Albacete (Spain) with a total factory production area of over 30,000 square meters.

Because we work with the latest technologies and are constantly updating them to ensure the highest quality of our products, Arcos Hermanos, S.A. has become a Global leader in the development of professional and well as home cutlery.

ARCOS Hermanos a un espace de travail composé de plusieurs usines réparties dans la province d'Albacete (Espagne). Nous sommes en mesure d'affirmer que notre société n'a pas de frontières car nos produits se trouvent dans tous les continents. Présente dans 94 pays, ARCOS Hermanos distribue ses produits dans le monde entier, ce qui fait de nous la société leader dans le secteur coutellerie, tant professionnelle que domestique, sous un nom mondialement connu. Nous souhaitons laisser notre empreinte, et le succès et la qualité de nos produits nous font voyager sans aucune limite.

Nous comptons actuellement sur une équipe de plus de 500 personnes qui fabriquent 1.100 modèles de érents de couteaux dans une moyenne de 75.000 pièces par jour. C'est dans une super cie de plus de 30 000 m², divisée en plusieurs lieux et située dans la province d'Albacete en Espagne que s'élabore cette industrie.

Nous travaillons avec la dernière technologie de fabrication actualisée constamment, a n que le niveau de qualité de chaque produit soit toujours optimum. Ce qui nous assure la consolidation de notre entreprise comme leader, tant pour le monde professionnel que privé.

ARCOS Hermanos possiede una superficie di lavoro distribuita in varie installazioni nella provincia di Albacete (Spagna). Possiamo dire che la nostra impresa non ha frontiere, giacché possiamo trovare i nostri prodotti in tutti i continenti. ARCOS Hermanos è presente in 94 Paesi e distribuisce i suoi prodotti in tutto il mondo e ciò ci rende la ditta leader di coltelleria, sia di uso professionale come domestico, il cui nome è noto dappertutto. Vogliamo lasciare il nostro segno, e il successo e la qualità dei nostri prodotti ci fa viaggiare oltre tutti i confini.

Fabbricanti di coltelleria da piu' di 270 anni, attualmente la nostra Azienda puo' contare su un capitale umano di 500 persone., che attendono alla produzione di 1.100 modelli diversi di coltelli, ad una media di 75.000 pezzi al giorno. La super cie totale coperta delle varie divisioni produttive, in provincia di Albacete , si aggira sui 30.000mq coperti.

Lavoriamo avvalendoci delle ultimissime tecnologie di fabbricazione, aggiornate costantemente, per ottenere una uniformità assoluta di qualità per ciascun prodotto. Siamo inoltre consolidati e riconosciuti come la Impresa Leader sia nella produzione di coltelleria per uso professionale che casalingo.

Территория ARCOS Hermanos делится на различные производственные помещения в провинции Альбасете (Испания). Мы могли бы сказать, что наша компания не имеет границ, потому что наша продукция присутствует на любом континенте. Работая в 94 странах, товары ARCOS Hermanos присутствуют во всем мире, что превращает компанию в ведущего производителя столовых приборов, как для профессионального, так и для бытового использования с узнаваемым брендом во всем мире. Мы хотим оставить след в истории, а наш успех и качество нашей продукции позволяет нам пересекать границы.

на данный момент, располагает командой персонала более 500 человек, которые производят 1.100 различных моделей ножей и в среднем 75.000 изделий в день. Данное производство занимает площадь более 30.000 м², расположенное на различных заводах в провинции Альбасете (Испания).

Мы используем новейшие технологии производства и постоянно их обновляем, для достижения оптимального уровня качества каждого изделия. Таким образом, мы позиционируемся в качестве лидирующей компании по производству ножевых изделий, как для профессионального, так и для домашнего использования.



Basque Culinary Center es la primera facultad en gastronomía de España y referencia a nivel mundial. Desde su fundación en 2011 imparte el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias y desde entonces ha desarrollado numerosos programas formativos de especialización, atrayendo a jóvenes estudiantes de todo el mundo.

Arcos se suma ahora como empresa colaboradora a este proyecto internacional, que cuenta con el apoyo de algunos de los chefs más influyentes del mundo.

The **Basque Culinary Center** is the first faculty of Gastronomic Sciences in Spain and is a worldwide reference benchmark. Since its founding in 2011, a Bachelor's Degree in Gastronomy and Culinary Art has been offered and subsequently numerous specialisation training programmes have been developed, attracting young students from all over the world.

Arcos now joins as a collaborating company in this international project, which has the backing and support of some of the most influential chefs in the world.

Basque Culinary Center est la première faculté de gastronomie en Espagne et une référence dans le monde. Depuis sa fondation en 2011, elle dispense des études donnant droit au Diplôme en Gastronomie et Arts Culinaires et depuis lors, elle a développé de nombreux programmes de formation de spécialisation, attirant des jeunes étudiants venus des quatre coins du monde.

Arcos est désormais une entreprise partenaire de ce projet international, bénéficiant du soutien de certains des chefs les plus influents du monde.

Il **Basque Culinary Center** è la prima facoltà di gastronomia della Spagna e un riferimento a livello mondiale. Da quando è stato fondato, nel 2011, impartisce i corsi della Laurea breve in Gastronomia ed Arti Culinarie ed ha sviluppato numerosi programmi formativi di specializzazione, attirando giovani studenti provenienti da tutto il mondo.

Ora Arcos si somma a questo progetto internazionale come impresa collaboratrice che possiede il supporto di alcuni fra i più influenti chef del mondo.

Баскский кулинарный центр (Basque Culinary Center) является первым факультетом гастрономии в Испании, на который равняются во всем мире. С момента его основания в 2011 году появилась история высшего образования по направлению «Гастрономия и кулинарное искусство». С тех пор было разработано множество специализированных учебных программ, которые привлекают молодых студентов со всего мира.

Компания Arcos теперь присоединяется в качестве партнера к этому международному проекту, который пользуется поддержкой некоторых самых влиятельных шеф-поваров в мире.



Después de casi 10 años de colaboración continuamos formando parte de la gran familia **Euro-Toques España**. Organización de cocineros formada por 800 socios y presidida por Andoni Luis Aduriz, uno de los chefs más influyentes de nuestro tiempo, con dos estrellas Michelin en su restaurante Mugaritz.

After almost 10 years of collaboration, we continue being part of the great **Euro-Toques España** family. An organisation of chefs made up of 800 members and chaired by Andoni Luis Aduriz, one of the most influential chefs of our time, with his two Michelin star restaurant Mugaritz.













Après près de 10 ans de collaboration, nous faisons toujours partie de la grande famille **Euro-Toques Espagne**. Organisation de cuisiniers constituée de 800 associés et présidée par Andoni Luis Aduriz, l'un des chefs les plus influents de notre ère, doublement étoilé Michelin dans son restaurant Mugaritz.

Dopo quasi 10 anni di collaborazione, continuiamo a far parte della grande famiglia di **Euro-Toques España**, un'organizzazione di cuochi che conta 800 soci ed è presieduta da Andoni Luis Aduriz, uno degli chef più influenti dei nostri tempi e il cui ristorante Mugaritz possiede due stelle Michelin.

После почти 10 лет сотрудничества мы продолжаем быть частью великой семьи **Euro-Toques Spain**. Это ассоциация, членами которой являются 800 поваров, а председателем Антони Луис Адуриц, один из самых влиятельных поваров нашего времени, награжденный двумя звездами Мишлен в своем ресторане Mugaritz.

PROCESOS Y MATERIALES

MATERIALS AND PROCESSES · PROCESSUS ET MATÉRIAUX · PROCEDIMENTI E MATERIALI · ПРОЦЕССЫ И МАТЕРИАЛЫ

	 FORJADO - FORGED FORGE - FORGIATO КОВАНЫЕ НОЖИ	 FLO SEDA SILK EDGE FIL SOIE ШИШОВЫЙ КРАЙ	 NITRUM® ACERO INOXIDABLE STAINLESS STEEL ACIER INOXIDABLE ACCIAIO INOXIDABILE РЕФРАКТОРАЦІЯ СТАЛІ	 MICARTA	 MANGO DE MADERA WOOD HANDLE MANCHE EN BOIS MANICO DI LEGNO ДЕРЕВЯННАЯ РУЧКА	 INYECCIÓN DIRECTA DIRECT INJECTION INIEZIONE DIRETTA INIEZIONE DIRETTA ПРЯМАЯ ИНЪЕКЦИЯ	 DOBLE INYECCIÓN DOUBLE INJECTION DOPPIA INIEZIONE ДВОЙНАЯ ИНЪЕКЦИЯ	 PLÁSTICO PLASTIC PLASTIQUE PLASTICA ПЛАСТИК	 REMACHES RIVETS RIVETS RIVETTI ЗАКЛЕПКИ	 NSF	 ICE PLUS	 BACTIPROOF SILVER®
KYOTO	●		●					●				●
NATURA	●		●		●					●		
BROOKLYN	●	●	●	●						●		
MANHATTAN	●	●	●					●		●	●	●
RIVIERA	●		●					●		●	●	●
RIVIERA BLANC	●		●					●		●	●	●
RIVIERA ROSE	●		●					●		●	●	●
CLÁSICA	●		●					●		●	●	
UNIVERSAL			●					●		●	●	●
KIDS			●					●		●		
COLOUR PROF			●				●			●	●	●
2900			●			●				●		●
ATLÁNTICO			●		●					●		
REGIA			●					●		●		
MAITRE			●							●		
DÚO			●				●					
MENORCA			●			●				●		
NIZA			●			●				●		
LATINA			●		●					●		
NOVA			●			●				●		

ICONOGRAFÍA

ICONOGRAPHY · ICONOGRAPHIE · ICONOGRAFIA · ИКОНОГРАФИЯ

FORJADO · FORGED · FORGÉ · FORGIATO · КОВАННЫЕ НОЖИ

Sometido al proceso de forja por deformación al rojo vivo del que resulta un cuchillo macizo de una sola pieza.
Subjected to a red-hot deformation forging process whose results is a solid one-piece knife.
Soumis à un processus de forgeage par déformation à blanc pour obtenir un couteau massif fait d'une seule pièce.
Sottoposto a processo di forgiatura per deformazione al rosso vivo dalla quale si ottiene un coltello massiccio in un unico pezzo.
Изготавливается по методу горячейковки, результатом которой становится цельный нож.



FORJADO · FORGED
FORGÉ · FORGIATO
КОВАННЫЕ НОЖИ

FILO SEDA · SILK EDGE · FIL SOIE · FILO SETA · ШЕЛКОВОЕ ЛЕЗВИЕ

El filo especial seda ha sido creado uniendo nuestra tradición y la tecnología más innovadora, obteniendo así un corte único para tus cuchillos.
The special silk edge has been created by combining our tradition and cutting-edge technology, thus obtaining a unique cut for your knives.
Le tranchant spécial de soie a été conçu en rassemblant notre tradition et la technologie la plus innovante, de sorte à obtenir une coupe unique pour vos couteaux.
Lo speciale filo seta è stato creato unendo la nostra tradizione alla tecnologia più innovatrice, ottenendo così un taglio unico per i vostri coltelli.
Особое шелковое лезвие было создано благодаря единению традиций и инновационных технологий, которое нам позволило создать для вас уникальный предмет.



FILO SEDA
SILK EDGE
FIL SOIE
FILO SETA
ШЕЛКОВЫЙ КРАЙ

NITRUM®

Fórmula exclusiva de acero al nitrógeno que proporciona más dureza, mayor poder de corte y mejora la durabilidad del filo.
Its exclusive nitrogen treated steel composition provides additional hardness, greater cutting power and improved cutting edge durability.
Formule exclusive en acier à l'azote pour davantage de dureté, un plus haut pouvoir de coupe et un tranchant plus résistant.
Formula esclusiva di acciaio al nitrogeno che conferisce maggiore durezza, più potere di taglio, e aumenta la durata del filo.
Эксклюзивная формула азотистой стали придает большую прочность, большую режущую способность и улучшает долговечность лезвия.



NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

MANGO DE MICARTA · MICARTA HANDLE · MANCHE EN MICARTA · MANICO DI MICARTA · МИКАРТА РУЧКА

Mango del cuchillo fabricado en Micarta, tela prensada con resina. Material duro y resistente a temperaturas elevadas y humedad ambiental.
Knife handle manufactured from Micarta, resin pressed composition. Rigid material and resistant to high temperatures and ambient humidity.
Manche du couteau fabriqué en Micarta, toile pressée avec de la résine. Matériau dur et résistant aux hautes températures et à la température ambiante.
Manico del coltello realizzato in Micarta: tela pressata con resina. Materiale duro e resistente alle alte temperature e all'umidità ambientale.
Ручка ножа изготовлена из современного материала Микарта, представляющего собой прессованную ткань со смолой. Твердый и устойчивый к высоким температурам и влажности.



MICARTA

MANGO DE MADERA · WOOD HANDLE · MANCHE EN BOIS · MANICO DI LEGNO · ДЕРЕВЯННАЯ РУЧКА

Mango del cuchillo fabricado en madera, lijado y pulido, con un acabado perfecto entre hoja, mango y remaches.
Knife handle made from sanded and polished wood, with a perfect finish between the blade, handle and rivets.
Manche du couteau fabriqué en bois, poncé et poli, avec une finition parfaite de la lame, du manche et des rivets.
Manico del coltello fabbricato in legno, liscio e levigato, con finiture perfette tra lama, manico e Rivetti.
Ручка ножа изготавливается из древесины, шлифуется и полируется, представляя идеальное соединение между всеми элементами: лезвием, ручкой и заклепками.



MANGO DE MADERA
WOOD HANDLE
MANCHE EN BOIS
MANICO DI LEGNO
ДЕРЕВЯННАЯ РУЧКА

INYECCIÓN · INJECTION · INIEZIONE · ИНЖЕКЦИЯ

El mango se solidifica alrededor de la espiga del cuchillo consiguiendo un conjunto hoja-cuchillo sólido, robusto e inseparable.
The handle is solidified around the tang of the knife obtaining an integrated, solid and sturdy knife-blade set.
Le manche est solidifié autour de la soie du couteau pour obtenir un ensemble lame-couteau solide, robuste et inséparable.
Il manico si solidifica attorno al codolo del coltello, ottenendo un'unione tra lama e coltello solida, robusta e inseparabile.
ИНЖЕКЦИЯ: Ручка затвердевает вокруг хвостовика ножа, получая, таким образом, устойчивое, прочное и неразъемное соединение.



INYECCIÓN
INJECTION
INIEZIONE
ИНЖЕКЦИЯ

DOBLE INYECCIÓN · DOUBLE INJECTION · DOUBBLE INIEZIONE · ДВОЙНАЯ ИНЖЕКЦИЯ

Mango compuesto por dos materiales diferentes que otorga al cuchillo resistencia y comodidad para el uso prolongado.
A handle composed of two different materials which endows the knife with resistance and comfort for prolonged use.
Manche composé de deux matériaux différents pour obtenir un couteau résistant et confortable pour un usage prolongé.
Manico composto da due materiali diversi che conferiscono resistenza al coltello e garantiscono il comfort in caso di uso prolungato.
В состав ручки входят два различных материала, что придает ножу устойчивость и больший комфорт во время длительного использования.



DOBLE INYECCIÓN
DOUBLE INJECTION
DOUBBLE INIEZIONE
ДВОЙНАЯ ИНЖЕКЦИЯ

PLÁSTICO · PLASTIC · PLASTIQUE · PLASTICA · ПЛАСТИК

Nuestro espíritu innovador nos lleva a colaborar con AIMPLAS (Instituto Tecnológico del Plástico) para conseguir los materiales más fiables.
Our innovative spirit has led us to collaborate with AIMPLAS (Plastics Technology Centre) so as to obtain the most reliable materials.
Notre esprit innovateur nous pousse à collaborer avec AIMPLAS (Institut technologique du Plastique) pour obtenir des matériaux plus fiables.
Il nostro spirito innovatore ci ha spinti a collaborare con AIMPLAS (Istituto Tecnológico del Plástico) per ottenere i materiali più affidabili.
Наш новаторский дух совместно с сотрудничеством с AIMPLAS (Технологический Институт пластиковых изделий) позволяет получить наиболее прочные материалы.



PLÁSTICO
PLASTIC
PLASTIQUE
PLASTICA
ПЛАСТИК

NSF (National Standard Food)

Avallado por la prestigiosa certificación norteamericana NSF (National Standard Food) sobre salud alimentaria.
Endorsed by the prestigious North American NSF (National Standard Food) certification on food safety.
Ayant reçu la prestigieuse certification américaine NSF (National Standard Food) relative à la santé alimentaire.
Garantito dalla prestigiosa certificazione americana NSF (National Standard Food) sulla salute alimentare.
Продукция имеет престижную американскую сертификацию NSF (Национальный стандарт пищевых продуктов) при использовании с продуктами питания.



NSF

ICE PLUS®

Tratamiento térmico a -80°C aplicado al acero inoxidable que le proporciona especial resistencia al desgaste.
-80°C Heat treatment applied to the stainless steel offering special resistance against wear and tear.
Traitement thermique à -80°C appliqué sur l'acier inoxydable pour une résistance supérieure à l'usage.
Trattamento termico a -80°C applicato all'acciaio inox che conferisce una particolare resistenza all'usura.
Термическая обработка при температуре -80°C, применяемая к нержавеющей стали, обеспечивает особую устойчивость к износу.



ICE PLUS

BACTIPROOF SILVER®

Sistema anti-bacteriano aplicado al mango que reduce en un 99,9% la presencia de bacterias, hongos o moho.
An anti-bacterial system combination applied to the handle which reduces by 99.9% the presence of bacteria, fungi or mould.
Système anti-bactéries appliqué au manche, assurant une réduction de la présence de bactéries, de champignons et de moisissure de 99,9%.
Sistema anti-batterico applicato al manico che riduce del 99,9% la presenza di batteri, funghi o ruggine.
Антибактериальная обработка ручки уменьшает на 99,9% наличие бактерий, грибов и плесени.



BACTIPROOF
SILVER®

PROCESOS DE FABRICACIÓN

MANUFACTURING PROCESSES · PROCESSUS DE FABRICATION · PROCESSI DI FABBRICAZIONE · ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС

EL TEMPLE

THE TEMPER · TREMPE · LA TEMPRA · ЗАКАЛКА

El temple es la fase más importante en el proceso de fabricación de una herramienta de corte. Consiste en un tratamiento térmico del acero a una temperatura alta (aprox. 1070°C), manteniéndola durante un tiempo determinado (tiempo de austenización) y, a continuación, realizando un rápido enfriamiento a temperatura ambiente, obteniendo de este modo la transformación de la estructura molecular del acero (reacción martensítica), que se manifiesta con un aumento de la dureza del acero. La dureza es la cualidad física necesaria para obtener un buen poder y durabilidad del corte del cuchillo. Además, la correcta estructura interna del acero otorga una mayor resistencia a la corrosión. ARCOS realiza el tratamiento térmico de temple en hornos continuos de atmósfera controlada y, posteriormente, realiza un segundo tratamiento térmico –llamado revenido- que consiste en un calentamiento a 250°C, para eliminar cualquier tensión creada por el rápido enfriamiento del temple que pudiese producir fragilidad en el acero, garantizando las mismas propiedades mecánicas a lo largo de todo el filo de la herramienta.

The temper is the most important phase in the manufacturing process of a cutting tool. It consists of a thermal treatment of steel to a high temperature (around 1070°C), keeping it during a certain time (time of austenization) and then, carrying out a quick cooling up to room temperature, obtaining this way the transformation of the molecular structure of the steel (martensitic reaction), which becomes evident with an increase of the hardness of the steel. Hardness is the physical necessary quality to obtain a good power and cut durability from a knife. In addition, the right internal structure of the steel grants a major resistance to corrosion. ARCOS carries out the thermal treatment of temper in constant furnaces with controlled atmosphere and, later, carries out a second thermal treatment – so- called tempering - that consists of a warming to 250°C, in order to eliminate any tension made by the rapid cooling of the temper that could produce fragility in the steel, granting the same mechanical properties along the whole edge of the tool.

La trempe est la phase la plus importante du processus de fabrication d'un outil de coupe. La trempe ou trempage consiste à traiter thermiquement un matériau : l'acier est chauffé à une température élevée jusqu'à obtenir la température d'austénisation (environ 1070 °C), puis maintenu en température durant un temps déterminé (temps d'austénisation), un refroidissement rapide est ensuite réalisé, afin d'obtenir la transformation de la structure moléculaire de l'acier (réaction martensitique), qui se manifeste par une augmentation de la dureté de l'acier. La dureté est la qualité physique nécessaire à l'obtention d'un bon pouvoir et d'une bonne durabilité de coupe du couteau. De plus, une bonne structure interne de l'acier confère une meilleure résistance à la corrosion. ARCOS réalise le traitement thermique de trempe dans des fours continus à atmosphère contrôlée et, postérieurement, réalise un second traitement thermique, appelé revenu, qui consiste à chauffer la pièce à 250 °C, afin de réduire les contraintes internes créées durant la trempe susceptibles de fragiliser l'acier, garantissant les mêmes propriétés mécaniques tout le long du fil de l'outil.

La tempra è la fase piu' importante nel processo di fabbricazione di un utensile da taglio. Consiste nel trattamento termico dell'acciaio a una alta temperatura (circa 1070°C) e che viene mantenuta durante un tempo determinato (tempo di austenizzazione) e, in seguito producendo un rapido raffreddamento a temperatura ambiente, ottenendo in questo modo la trasformazione della struttura molecolare dell'acciaio (reazione martensitica) che si manifesta ottenendo un aumento della durezza dell'acciaio. La durezza è la qualità fisica necessaria per ottenere un buon potere e una durabilità nel tempo del taglio del coltello. Inoltre, la corretta struttura interna dell'acciaio ottiene una maggiore resistenza alla corrosione. ARCOS realizza il trattamento termico della tempra in forni continui ad atmosfera controllate, realizza una seconda fase di trattamento termico – chiamato rinvenimento – consistente in un riscaldamento fino a 250°C per eliminare qualsiasi tensione che potrebbe determinarsi con il raffreddamento rapido durante il processo di tempra, che può produrre fragilità nell'acciaio, garantendo le stesse proprietà meccaniche per tutta la lunghezza del filo dell'utensile.

Закалка — важнейший этап производства режущих инструментов. Она заключается в термической обработке стали при высокой температуре (прибл. 1070 °C) в течение определенного времени (время аустенизации) и последующем быстром охлаждении до температуры окружающей среды, которое вызывает изменение молекулярной структуры стали (мартенситная реакция) и повышает ее твердость. Твердость — это физическое свойство, которое необходимо для получения прочного ножа с хорошей режущей способностью. Кроме того, правильная внутренняя структура стали улучшает ее антикоррозионные свойства. ARCOS производит термическую закалку в печах непрерывного действия с контролируемой температурой, а затем выполняет вторичную термическую обработку, так называемый отпуск, который состоит в нагреве стали до 250 °C с целью снятия напряжения, которое возникает в результате быстрого охлаждения стали и делает ее хрупкой. Это обеспечивает однородность механических свойств по всей поверхности лезвия ножа.



PROCESOS DE FABRICACIÓN

MANUFACTURING PROCESSES · PROCESSUS DE FABRICATION · PROCESSI DI FABBRICAZIONE · ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС

FORJADO

PROCESS OF FORGE · FORGE · LA FORGIATURA · КОВКА

El proceso de forja consiste en la deformación del acero, que previamente ha sido calentado al rojo vivo, entre dos utillajes denominados “estampas de forja”, las cuales llevan grabadas la forma del cuchillo a conseguir. Para obtener dicha deformación, se utilizan prensas de gran tonelaje, ya que es necesario un fuerte golpe para conseguir que se inicie el flujo plástico del acero para deformarse y obtenerse la forma grabada en las estampas. De este proceso hay que destacar que el cuchillo resultante es macizo de una sola pieza, evitando las indeseadas zonas soldadas, pegadas o huecas que son sinónimos de cuchillos de baja calidad, porque son zonas de baja resistencia mecánica, roturas y puntos posibles de oxidación.

The process of forge consists of the deformation of the steel, which previously has been warmed to red-hot, between two tools called “prints of forge”, which have engraved the shape of the knife to be achieved. To obtain the above mentioned deformation, presses of great tonnage are used, since a strong blow is necessary to achieve that the plastic flow of the steel begins to be deformed and then becoming the form engraved in the prints. It is necessary in this process to distinguish that the resultant knife is a solid single piece, avoiding the unwanted welded, stuck and empty areas, which are synonymous of knives of low quality, because they are areas of low mechanical resistance, were breaks could be produced as well as potential points of oxidation.

Le procédé de forge consiste à déformer l'acier qui a été préalablement chauffé au rouge, entre deux outils appelés « étampes de forge », lesquelles donneront sa forme au couteau. Pour obtenir cette déformation, on utilise des presses de fort tonnage, dans la mesure où une forte pression est nécessaire pour obtenir l'écoulement plastique de l'acier qui, devenu malléable, prendra la forme donnée par les étampes. Le couteau obtenu est massif, coulé d'une seule pièce : on évite ainsi les points de soudure, de collage ou les creux indésirables qui caractérisent les couteaux de mauvaises qualité, lesquels offrent une faible résistance mécanique, ont une propension à la rupture et sont sujets à l'oxydation.

Il processo di forgiatura consiste nella deformazione dell'acciaio, che è stato preventivamente riscaldato a fuoco vivo, all'interno degli stampi denominati “stampi di forgiatura” che realizzano la forma determinata del coltello. Per ottenere questa deformazione, vengono utilizzate presse di grande tonnellaggio, in quanto è necessario un colpo forte al fine di realizzare la fusione plastica per la deformazione dell'acciaio e ottenere in questo modo la forma prefissata dallo stampo. Con questo processo ottiene così un coltello in acciaio massiccio uniprezzo, evitando le zone saldate indesiderate, incollate o vuote, che sono indicative di bassa qualità, in quanto sono zone di bassa resistenza meccanica, con possibilità pure di rotture o punti possibili di ossidazione.

Процесс ковки заключается в деформации предварительно нагретой докрасна стали, помещаемой между двумя половинами устройства, называемого «ковочным штампом», рабочие части которого имеют форму изготавливаемого ножа. Чтобы добиться этой деформации, используются тяжелые штампы, так как для пластической деформации стали и придания заготовке заданной формы необходим сильный удар. Говоря об этом процессе, следует отметить, что готовый нож представляет собой цельное изделие, которое не имеет нежелательных сварных швов, склеенных или полых участков, являющихся признаком ножей низкого качества, так как эти участки имеют низкую механическую прочность, легко ломаются и подвержены окислению.



PROCESOS DE FABRICACIÓN

MANUFACTURING PROCESSES · PROCESSUS DE FABRICATION · PROCESSI DI FABBRICAZIONE · ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС

INYECCIÓN DIRECTA

DIRECT INJECTION · INJECTION DIRECTE · INIEZIONE DIRETTA · ПРЯМАЯ ИНЖЕКЦИЯ

La inyección directa consiste en la unión de la espiga del cuchillo con el plástico del mango consiguiendo un conjunto sólido, robusto e inseparable. No existen huecos por donde pueda entrar agua o restos de alimentos, por lo que es un proceso totalmente higiénico, cumpliendo normativas de sanidad y seguridad. Se inyecta el plástico en estado líquido (180°C aprox.), en el molde. Así el plástico se solidifica alrededor de la espiga del cuchillo formando un bloque único (hoja-mango).

Direct injection consists of the union of the knife's tang with the plastic of the handle obtaining a durable, sturdy and unbreakable set. There are no gaps through which water or food remains can enter, reason why it is a completely hygienic process, complying with health and safety regulations. The plastic is injected in a liquid state (approx 180 °C) into the mold. In this fashion the plastic solidifies around the knife's tang forming a single block (blade-handle).

L'injection directe consiste à assembler la soie du couteau au plastique du manche, de sorte à obtenir un ensemble solide, robuste et inséparable. Il n'y a pas de creux susceptibles de laisser pénétrer l'eau ou les restes d'aliments ; c'est donc un processus complètement hygiénique, conforme aux exigences de santé et sécurité. Le plastique à l'état liquide (180 °C environ) est introduit dans un moule. Le plastique est solidifié autour de la soie du couteau, de sorte à former un seul bloc (lame-manche).

L'iniezione diretta consiste nell'unione del codolo del coltello con la plastica del manico, ottenendo un insieme solido, robusto e indivisibile. Non ci sono vuoti in cui possano entrare acqua o resti di alimenti, perciò è un processo completamente igienico, che rispetta le normative di sanità e sicurezza. Si inietta la plastica allo stato liquido (180°C circa) nello stampo. In questo modo la plastica si solidifica attorno al codolo del coltello, formando un blocco unico (lama-manico).

Прямая инъекция заключается в креплении хвостовика ножа к пластику рукоятки, получая, таким образом, устойчивое, прочное и неразъемное соединение. Полное отсутствие пустот, в которые может попасть вода или остатки пищи, позволяет добиться абсолютной гигиеничности, и, таким образом, выполнять санитарные нормативы и нормы безопасности. Жидкий пластик (при температуре 180°C) вводится в пресс-форму. Пластик затвердевает вокруг хвостовика ножа, образуя единый блок (лезвие-рукоять).

DOBLE INYECCIÓN

DOUBLE INJECTION · DOUBLE INJECTION · DOPPIA INIEZIONE · ДВОЙНАЯ ИНЖЕКЦИЯ



La doble inyección es un proceso especial para formar el mango de un cuchillo, donde utilizamos una máquina de inyección directa con dos husillos. Este sistema de doble inyectado nos permite usar dos plásticos diferentes en el mango. En Arcos hemos desarrollado dos series con esta técnica: Colour Prof y Dúo. En ambas series inyectamos en la parte interior POLIPROPILENO, material duro que otorga fuerza y seguridad en la unión de mango-hoja; y CAUCHO en la parte exterior, material blando y no higroscópico (no absorbe líquidos), que otorga al cuchillo un tacto suave y una forma ergonómica, para que se adapte a la mano y sea cómodo para un uso prolongado.

Double injection is a special process that shapes the knife handle, where we use a direct injection moulding machine with two spindles. This double injection system enables us to use two different plastic materials for the handle. Arcos has developed two series with this technique: Colour Prof and Duo. In both series POLYPROPYLENE, a hard material that strengthens the joint between the blade and the handle, as well as making it safer, is injected into the interior of the handle and RUBBER, a material which is soft and non-hygroscopic (it does not absorb liquid), is moulded onto the exterior. This provides the knife with a soft feel and an ergonomic shape, so it can adapt to the hand and feel comfortable for prolonged use.

La double injection est un processus spécial employé dans la formation du manche du couteau, dans lequel on utilise une machine à injection directe avec deux broches. Ce système de double injection permet d'utiliser deux plastiques différents pour le manche. Au sein d'Arcos, nous avons mis au point deux gammes fondées sur cette technique : Colour Prof et Dúo. Dans les deux gammes, pour la partie intérieure, on injecte du POLYPROPYLENE, un matériau dur qui donne de la force et de la sécurité au niveau du joint entre le manche et la lame ; et pour la partie extérieure, du CAOUTCHOUC, un matériau flexible et hygroscopique (qui n'absorbe pas les liquides), rendant le couteau doux au toucher et lui dotant d'une forme ergonomique, qui s'adapte à la main et garantit le confort en cas d'utilisation prolongée.

La doppia iniezione è un processo speciale che serve per dare la forma al manico del coltello, in cui viene utilizzata una macchina per l'iniezione diretta con due mandrini. Questo sistema a doppia iniezione ci permette di utilizzare due diversi tipi di plastica. Ad Arcos abbiamo creato due serie utilizzando questa tecnica: Colour Prof e Duo. In entrambe le serie iniettiamo POLIPROPILENE nella parte interna, un materiale duro che garantisce l'unione solida e sicura tra il manico e la lama. Inoltre nella parte esterna si inietta GOMMA, un materiale morbido e igroscopico (non assorbe liquidi), che conferisce al coltello una forma ergonomica e una sensazione piacevole al tatto, per permettere una buona adattabilità alla mano e assicurare maggiore comodità anche in caso di uso prolungato.

Двойная инъекция является особым процессом производства рукоятки ножа, при котором используется специальное оборудование прямого впрыскивания с двумя шпинделями. Данная система двойной инъекции позволяет использовать два различных типа пластмасс для производства рукоятки.

Компания Arcos разработала две серии с использованием данной техники: Colour Prof и Dúo. В обеих сериях во внутреннюю часть вводится ПОЛИПРОПИЛЕН - твердый материал, обеспечивающий прочность и безопасность в месте соединения рукоятки с лезвием ножа; а КАУЧУК с наружной стороны, который является мягким и гигроскопичным материалом (не впитывающим жидкости), делает нож приятным на ощупь и придает ему адаптируемую к руке эргономичную форму, что создает удобство при длительном использовании.

PROCESOS DE FABRICACIÓN

MANUFACTURING PROCESSES · PROCESSUS DE FABRICATION · PROCESSI DI FABBRICAZIONE · ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС

NITRUM®

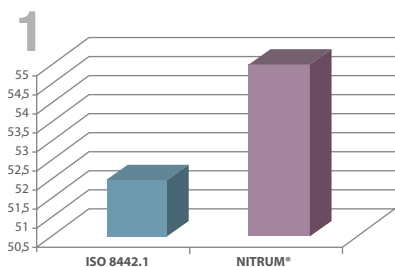
NITRUM® es la fórmula de acero al nitrógeno, ecológica y disponible solamente en los cuchillos ARCOS. **NITRUM®** proporciona más dureza¹, mayor poder de corte² y mejora la durabilidad del filo³. Su nueva microestructura marca la diferencia en el rendimiento de los cuchillos, tanto para un uso profesional como doméstico. El proceso de producción de **NITRUM®** respeta el medioambiente. El nitrógeno se encuentra en la atmósfera, y su proceso de enriquecimiento no tiene efectos negativos en el aire, agua o tierra.

NITRUM® is a Nitrogen enriched, eco-friendly stainless steel formula, available exclusively on ARCOS knives. With its improved hardness¹, enhanced cutting power², improved edge durability³, and improved Microstructure, **NITRUM®** can make the difference in the performance of knives for both professional and non-professional users. The **NITRUM®** production process is friendly with the environment. Nitrogen is readily available in the atmosphere, and its stainless steel enrichment process has no negative effect on the air, water or soil.

NITRUM® est la formule d'acier à l'azote, écologique et disponible seulement dans les couteaux ARCOS. **NITRUM®** confère plus de dureté¹, un plus grand pouvoir de coupe² et une meilleure durabilité du fil³. Sa nouvelle microstructure marque la différence en terme de rendement des couteaux destinés à être utilisés tant dans le cadre professionnel que domestique. Le procédé de production du **NITRUM®** respecte l'environnement. L'azote est présent dans l'atmosphère, et son procédé d'enrichissement n'a aucun impact sur l'air, l'eau ou la terre.

NITRUM® è la formula di acciaio al nitrogeno, ecologica ed disponibile soltanto nei coltelli ARCOS. **NITRUM®** Produce piu' durezza¹ maggior potere di taglio² e migliora la durabilità nel tempo del filo³. La sua nuova microstruttura marca la differenza nel rendimento dei coltelli, sia nell'utilizzo professionale che casalingo. Il processo di produzione del **NITRUM®** è ecocompatibile. Il nitrogeno è presente nella atmosfera ed il suo processo di arricchimento non produce effetti negativi nell'aria, nell'acqua e nella terra.

NITRUM® — это новая формула экологически чистой азотистой стали, которая используется только для производства ножей ARCOS. **NITRUM®** повышает твердость, режущую способность² и долговечность лезвия³. Ее новая микроструктура значительно улучшает свойства ножей как профессионального, так и бытового назначения. Сталь **NITRUM®** производится с соблюдением экологических правил. Азот находится в атмосфере, и процесс его обогащения не загрязняет воздух, воду и почву.



TEST DE DUREZA	ISO 8442.1
HARDNESS TEST	ISO 8442.1
TEST DE DURETÉ	ISO 8442.1
TEST DI DUREZZA	ISO 8442.1
ИСПЫТАНИЕ НА ТВЕРДОСТЬ	ISO 8442.1

¹ Mejora la Dureza:

NITRUM® sobrepasa la norma ISO 8442-1 en más de 3 HRC.

¹ Improved Hardness:

NITRUM® exceeds the ISO 8442-1 norm by more than 3 HRC.

¹ Améliore la dureté:

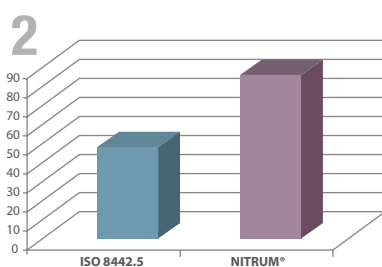
NITRUM® surpasse la norme ISO 8442-1 de plus de 3 HRC (dureté Rockwell).

¹ Migliora la Durezza:

NITRUM® supera la norma 8442.1 di oltre 3 HRC.

¹ Повышенная твердость:

NITRUM® превышает требования стандарта ISO 8442-1 более чем на 3 HRC.



PODER DE CORTE INICIAL	ISO 8442.5
INITIAL CUTTING POWER I	ISO 8442.5
POUVOIR DE COUPE INITIAL CONFORME	ISO 8442.5
TEST DI DUREZZA	ISO 8442.5
НАЧАЛЬНАЯ РЕЖУЩАЯ СПОСОБНОСТЬ	ISO 8442.5

² Mayor Poder de Corte Inicial:

NITRUM® supera la norma ISO 8442-5 en más de un 70%.

² Enhanced Initial Cutting Power:

NITRUM® tested 70% higher than the ISO 8442-5 norm.

² Pouvoir de coupe initial supérieur:

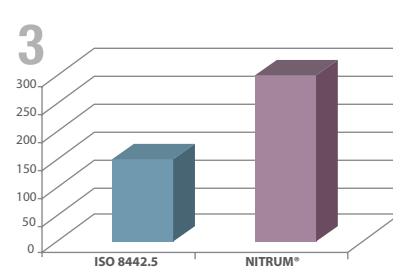
NITRUM® surpasse la norme ISO 8442-5 de plus de 70 %.

² Maggior Potere di Taglio Iniziale:

NITRUM® supera la norma ISO 8442.5 di oltre il 70%.

² Повышенная начальная режущая способность:

NITRUM® превосходит требования стандарта ISO 8442-5 более чем на 70 %.



DURABILIDAD DEL FILO	ISO 8442.5
CUTTING EDGE RETENTION (EDGE DURABILITY)	ISO 8442.5
TEST DE DURETÉ ISO	ISO 8442.5
TEST DI DUREZZA ISO	ISO 8442.5
ИСПЫТАНИЕ НА ТВЕРДОСТЬ ISO	ISO 8442.5

³ Durabilidad:

NITRUM® supera en más de un 200% la norma ISO 8442-5.

³ Edge Durability:

NITRUM® supera en más de un 200% la norma ISO 8442-5.

³ Durabilité:

NITRUM® surpasse la norme ISO 8442-5 de plus de 200 %.

³ Durabilità:

NITRUM® supera di oltre il 200% la norma ISO 8442.5.

³ Острота и долговечность:

NITRUM® превосходит требования стандарта ISO 8442-5 более чем на 200 %.

PROCESOS DE FABRICACIÓN

MANUFACTURING PROCESSES · PROCESSUS DE FABRICATION · PROCESSI DI FABBRICAZIONE · ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС

BACTIPROOF SILVER

Alta tecnología para una completa protección bacteriostática en nuestros cuchillos.

Se trata de la integración en su mango de una sofisticada tecnología con base de plata, Bactiproof Silver, para detener la proliferación de bacterias y proporcionar un extra de higiene y seguridad.

Este sistema actúa como un potente inhibidor de bacterias, gérmenes, mohos y hongos. De este modo, el mango del cuchillo cuenta con los agentes necesarios para proteger el plástico de la aparición de manchas, olores y de microorganismos perjudiciales para la salud. En definitiva, actúa como el complemento perfecto para la cocina, un ambiente donde la higiene es fundamental. Bactiproof Silver reduce en un 99,9% la presencia de bacterias, hongos y moho en la superficie del mango. Además, su rendimiento antimicrobiano permanece constante durante toda la vida útil del cuchillo.

High technology for the complete bacteriostatic protection of our knives.

The integration of silver based sophisticated technology Bactiproof Silver into the handles of these knives prevents the spread of bacteria and provides additional hygiene and safety.

This system acts as a powerful inhibitor against bacteria, germs, mould and fungi. The knife handle now has the necessary agents to protect the plastic against the appearance of stains, smells and microorganisms which are harmful to the health. In short, it is the perfect complement for the kitchen, an environment where hygiene is essential. Bactiproof Silver reduces the presence of bacteria, fungi and mould by 99.9% on the surface of the handle. Moreover, its antimicrobial performance remains constant throughout the useful lifetime of the knife.

Haute technologie pour une protection bactériostatique totale de nos couteaux.

Il s'agit de l'intégration, au niveau du manche, d'une technologie sophistiquée à base d'argent, Bactiproof Silver, capable de freiner la prolifération de bactéries et offrant davantage d'hygiène et de sécurité.

Ce système est un puissant inhibiteur de bactéries, de germes, de moisissures et de champignons. Ainsi, le manche du couteau est doté des agents nécessaires à la protection du plastique contre l'apparition de taches, d'odeurs et de microorganismes nocifs pour la santé. En somme, c'est le complément idéal pour la cuisine, un milieu où l'hygiène est essentielle. Bactiproof Silver réduit de 99,9 % la présence de bactéries, de champignons et de moisissures sur la surface du manche. De plus, ses propriétés anti-microbes restent constantes pendant toute la vie utile du couteau.

ICE PLUS

TRATAMIENTO TÉRMICO SUB-CERO "ICE-PLUS"

El tratamiento térmico sub-cero "Ice-Plus", aplicado en la serie Colour-Prof, consiste en un enfriamiento a -80°C, tras realizar el tradicional temple, con el objetivo de mejorar la estructura del acero inoxidable, eliminando el pequeño porcentaje de austenita residual. La estructura de acero que se obtiene otorga propiedades especiales al cuchillo, tanto de resistencia al impacto como al desgaste.

"ICE-PLUS" SUB-ZERO HEAT TREATMENT

The "Ice-Plus" sub-zero heat treatment applied to the Colour-Prof series consists in cooling material to -80°C, after the traditional tempering has been carried out, with the aim of improving the structure of the stainless steel, eliminating the small percentage of residual austenite. The structure of the steel that is obtained provides the knives with special properties which makes them resistant to both impact and wear.

TRAITEMENT THERMIQUE SUB-ZÉRO "ICE-PLUS"

Le traitement thermique sub-zéro "Ice-Plus" appliqué à la gamme Colour-Prof consiste dans un refroidissement à -80°C après la réalisation de la trempe traditionnelle, afin d'améliorer la structure de l'acier inoxydable, moyennant l'élimination du bas pourcentage d'austénite résiduelle. La structure en acier obtenue dote le couteau de certaines propriétés spéciales, aussi bien en termes de résistance aux chocs que d'usure.



Alta tecnología para una protección bacteriostática total de nuestros cuchillos.

l'inserimento nella composizione del manico di una sofisticata tecnologia a base d'argento, la Bactiproof Silver, per impedire la proliferazione di batteri e garantire prestazioni eccellenti in quanto a igiene e sicurezza. Questo sistema funziona come un potente inibitore di batteri, germi, muffe e funghi. Di conseguenza, il manico del coltello dispone degli strumenti necessari per proteggere la plastica dall'apparizione di macchie, cattivi odori e microorganismi dannosi per la salute. In poche parole, è l'alleato perfetto per la tua cucina, un ambiente in cui l'igiene è fondamentale.

Bactiproof Silver reduce del 99,9% la presenza di batteri, funghi e muffe sulla superficie del manico. Inoltre la sua capacità di impedire la proliferazione dei microbi si mantiene inalterata per tutta la vita del coltello.

технология последнего поколения для полной бактериостатической защиты при использовании наших ножей.

В рукоятку ножа внедрена современная технология, основанная на покрытии серебром, Bactiproof Silver, которая останавливает дальнейшее распространение бактерий и обеспечивает дополнительную гигиену и безопасность. Данная система действует в качестве мощного ингибитора бактерий, микробов, плесени и грибов. Таким образом, в состав материала рукоятки ножа входят необходимые вещества, используемые для защиты пластиковых деталей от пятен, запахов и вредных для здоровья микроорганизмов. В конечном счете, является идеальным дополнением для кухни - то пространство, где гигиена имеет решающее значение. Bactiproof Silver уменьшает присутствие бактерий и плесени на поверхности рукоятки на 99,9%. Кроме того, данное противомикробное действие является постоянным в течение всего срока службы ножа.



ICE PLUS

TRATTAMENTO TERMICO SOTTOZERO "ICE-PLUS"

Il trattamento termico sottozero "Ice-Plus", che viene applicato alla serie Colour-Prof, consiste nel raffreddamento dell'acciaio inox a -80°C al fine di migliorarne la struttura, eliminando la scarsa percentuale di austenite residua al termine del processo di tempra.

La risultante struttura in acciaio conferisce al coltello speciali proprietà di resistenza, sia all'impatto che all'usura.

Термообработка Sub-Zero "ICE-PLUS"

Термообработка Sub-Zero "Ice-Plus", применяемая в серии Colour-Prof представляет собой обработку, при которой материал, после традиционной закалки, охлаждают до -80°C с целью совершенствования структуры нержавеющей стали, удаляя при этом небольшой процент остаточного аустенита. Получаемая стальная конструкция придает особые свойства ножу, как ударопрочности, так и изнашиваемости.

PROCESOS DE FABRICACIÓN

MANUFACTURING PROCESSES · PROCESSUS DE FABRICATION · PROCESSI DI FABBRICAZIONE · ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС

REMACHES

STAINLESS STEEL RIVETS · RIVETS · RIVETTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE · ЗАКЛЕПКИ

El compromiso de mejora continua, que caracteriza a ARCOS desde su fundación, ha permitido la innovación constante de sus productos. Una de las mejoras ha consistido en la utilización de remaches de Acero Inoxidable, en lugar de los remaches de aluminio, utilizados hasta ahora. Estos nuevos remaches, además de mejorar el montaje de los mangos, gracias a una mayor fuerza de sujeción, aumentan extraordinariamente la resistencia a la corrosión, garantizando que nunca se suelten los mangos de los cuchillos por este fenómeno.

A commitment for continuous improvement, one of the main features of ARCOS from its foundation, has allowed the constant innovation of our products; being our achievement the use of Stainless Steel rivets, instead of aluminium rivets, as usual till now. These new rivets, apart from improving the assembly of handles thanks to a major subsection strength, increase extraordinarily their resistance to corrosion, guaranteeing that handles never come loosen from the knives due to this reason.

La politique en matière d'innovation qui caractérise ARCOS a contribué de manière continue à l'amélioration de ses produits. La amélioration a consisté à préférer les rivets en acier inoxydable aux rivets en aluminium utilisés jusqu'alors. Ces nouveaux rivets, non seulement améliorent le montage des manches grâce à une meilleure force de serrage, mais augmentent également sensiblement la résistance à la corrosion ; les manches des couteaux ne risquent donc pas de présenter du jeu ou de se désolidariser de leur support sous l'effet de ce phénomène.

La ricerca per migliorare continuamente, che caratterizza ARCOS sin dal momento della sua fondazione, ha ottenuto il risultato di una innovazione continua dei suoi prodotti. La miglioramento ottenuto, è stato l'inserimento di rivetti in acciaio inossidabile, sostituendo quelli in alluminio precedentemente utilizzati. Questi nuovi rivetti, oltre a migliorare e facilitare il montaggio dei manici, grazie ad una maggiore forza di assoggettamento, aumentano enormemente la resistenza alla corrosione, non permettendo mai il distacco del manico dalla lama, effetto questo dovuto principalmente alla corrosione stessa.

Стремление к совершенствованию, которое характеризует ARCOS с момента основания компании, лежит в основе постоянного внедрения в производство инновационных решений. Последнее из них состоит в использовании заклепок из нержавеющей стали, вместо алюминиевых заклепок, которые применялись до недавнего времени. Новые заклепки не только улучшают качество монтажа рукояток благодаря более надежному креплению, но и значительно увеличивают сопротивление к коррозии, что полностью исключает возможность отделения рукояток от лезвия по этой причине.



PULIDO DE MANGO

HANDLE POLISHING · POLISSAGE DES MANCHES · PULITURA DEI MANICI · ПОЛИРОВКА РУКОЯТОК

Los mangos deben de tener cualidades ergonómicas, y proporcionar la máxima comodidad a los usuarios, tanto profesionales como domésticos. El cuchillo tiene que simular ser una prolongación del brazo, y obtener una perfecta adherencia, para evitar cualquier tensión innecesaria durante el uso del cuchillo. Para obtener el mejor resultado, ARCOS realiza distintas fases de lijado y pulido a los mangos, para obtener un óptimo y suave acabado superficial y un igualado perfecto entre el acero de la hoja y el material del mango y remaches.

Handles must have ergonomic qualities, and provide the maximum ease of use to professional and domestic users. A knife has to simulate to be a prolongation of our arm, and the handle must obtain a perfect adherence, to avoid any unnecessary tension during the use of the knife. To achieve the best results, ARCOS carries out different phases of sanded and polishing to its handles, in order to obtain an ideal and soft surface finish, as well as a perfect level between the steel of the blade and the material and rivets of each handle.

Les manches doivent être ergonomiques, et offrir un maximum de confort aux utilisateurs, aussi bien professionnels que domestiques. Le couteau doit être le prolongement du bras, le manche doit offrir une préhension parfaite, afin de prévenir toute tension inutile durant l'utilisation du couteau. Pour obtenir un résultat optimal, ARCOS réalise différentes phases de ponçage et de polissage des manches pour obtenir une finition superficielle agréable et un alignement parfait entre l'acier de la lame, le matériau du manche et les rivets.

I manici devono avere qualità ergonomiche ed ottenere la massima comodità all'uso, sia professionale che domestico. Il coltello deve simulare il prolungamento del braccio, ed il manico deve ottenere pure una aderenza perfetta, onde evitare qualsiasi tensione durante l'utilizzo del coltello. Per ottenere un risultato migliore, ARCOS compie fasi distinte di lavorazione per lisciare e pulire i manici, al fine di ottenere una rifinitura dolce ed ottima e una armonizzazione perfetta fra l'acciaio della lama, il materiale del manico ed i rivetti.

Рукоятки должны иметь эргономическую форму и быть максимально удобными для профессионального и бытового использования. Нож должен быть как бы продолжением руки, и рукоятка должна идеально прилегать к руке, чтобы избежать любого ненужного напряжения во время выполнения операций с ножом. Для получения лучших результатов ARCOS использует несколько этапов шлифовки и полировки рукояток. Это позволяет получать гладкую мягкую поверхность с плавным переходом между сталью лезвия и материалом рукоятки и заклепками.

NOVEDADES

NEWS · NOUVELLES · NOTIZIE · НОВОСТИ

NATURA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов

154810  PAG 41
70 mm



NATURA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Tomatero - Tomato Knife - Tomate - Coltello Pomodoro - Нож помидоров для

154910  PAG 41
130 mm



BROOKLYN

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов

190123  PAG 45
100 mm



BROOKLYN

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Verduras - Vegetable Knife - Office - Coltello Verdura - Нож для овощей

191123  PAG 45
130 mm



BROOKLYN

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Tomatero - Tomato Knife - Tomate - Coltello Pomodoro - Нож помидоров для

192023  PAG 45
130 mm



BROOKLYN

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож


190423  PAG 45
150 mm



BROOKLYN

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

190623  PAG 45
210 mm



BROOKLYN

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

190823  PAG 45
250 mm



BROOKLYN

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur - Disosso - Обвалочный Нож


192623  PAG 46
160 mm



BROOKLYN

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane - Нож Для ХлеБа

191323  PAG 46
200 mm





Flexible / Flessibile / Гибкие



Semiflexible / Semi-flexible / Semi-Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

NOVEDADES

NEWS · NOUVELLES · NOTIZIE · НОВОСТИ

BROOKLYN

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Lenguado - Sole Knife - Filet de Sole - Coltello Sogliola - Эксклюзивный Нож

191423
170 mm PAG 46



MANHATTAN

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Tomatero - Tomato Knife - Tomate - Coltello Pomodoro - Нож помидоров для

162000
130 mm PAG 49



MANHATTAN

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Jamoner - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорока

162300
300 mm PAG 50



BROOKLYN

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Rocking Santoku - Rocking Santoku Knife - Rocking Santoku - Coltello Rocking - Santoku - Поварской Нож

191623
190 mm PAG 46



BROOKLYN

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Jamoner - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорока

191923
250 mm PAG 46



BROOKLYN

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Jamoner - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорока

192323
300 mm PAG 46



MANHATTAN

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Juego - Knife Set - Bloc - Confezioni - Набор Ножей

163300 PAG 51



7849 1601 1604 1616



MANHATTAN

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Juego - Knife Set - Bloc - Confezioni - Набор Ножей

163400 PAG 51



1601 1604 1613 1606

NOVEDADES / NEWS / NOUVELLES / NOTIZIE / НОВОСТИ

NOVEDADES

NEWS · NOUVELLES · NOTIZIE · НОВОСТИ

CLÁSICA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов

254800  PAG
70 mm  63



CLÁSICA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

254900  PAG
140 mm  63



CLÁSICA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Juego - Knife Set - Bloc - Confezioni - Набор Ножей

258700  PAG
 66






7849 2550 2557 2559



UNIVERSAL

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Deba - Deba Knife - Deba - Coltello Deba - Deba Нож

288804  PAG
2 mm  73
170 mm 



UNIVERSAL

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Juego - Knife Set - Bloc - Confezioni - Набор Ножей

285000  PAG
 82



7846 2802 2846 2805



KIDS

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Juego - Knife Set - Bloc - Confezioni - Набор Ножей

792725  PAG
 85



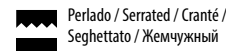
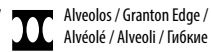
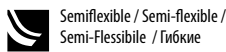
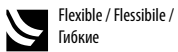
KIDS

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Juego - Knife Set - Bloc - Confezioni - Набор Ножей

792721  PAG
 85





NOVEDADES

NEWS · NOUVELLES · NOTIZIE · НОВОСТИ


2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

292110  PAG 95
200 mm



 292110  292115

2900

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

292210  PAG 95
250 mm



 292210  292215

DÚO

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов

147122  PAG 121
85 mm



DÚO

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Verduras - Vegetable Knife - Steak - Coltello Verdura - Нож для Овощей

147222  PAG 121
110 mm



DÚO

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня

147322  PAG 121
150 mm



DÚO

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

147422  PAG 121
200 mm



DÚO

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Panero - Bread Knife - Pain - Coltello - Pane - Нож для Хлеба

147722  PAG 121
200 mm



DÚO

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож

147822  PAG 121
180 mm



DÚO

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Jamoner - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорочка

147622  PAG 121
240 mm



NOVEDADES / NEWS / NOUVELLES / NOTIZIE / НОВОСТИ

NOVEDADES

NEWS · NOUVELLES · NOTIZIE · НОВОСТИ

NOVA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Mantequilla - Butter Knife - Beurre - Coltello Burro - Масло Сливочное

188000  PAG
90 mm  136 



NOVA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Chuletero - Steak Knife - Steak - Coltello Bistecca - Острый столовый Нож

188100  PAG
110 mm  136 



CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Chuletero - Steak Knife - Steak - Coltello Bistecca - Острый столовый Нож

371800  PAG
110 mm  142 



CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Chuletero - Steak Knife - Steak - Coltello Bistecca - Острый столовый Нож

374800  PAG
115 mm  149 



CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Tenedor - Steak Fork - Fourchette - Forchetta Bistecca - Вилка

374700  PAG
195 mm  149



CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cuchara - Table Spoon - Cuillère Table - Cucchiaio Tavola - Ложка

374900  PAG
200 mm  149



CUCHILLOS DE MESA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Chuletero - Steak Knife - Steak - Coltello Bistecca - Острый столовый Нож

374824  PAG
115 mm  149 



CUCHILLOS DE MESA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Tenedor - Steak Fork - Fourchette - Forchetta Bistecca - Вилка

374724  PAG
195 mm  149



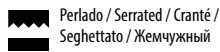
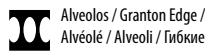
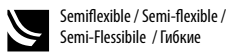
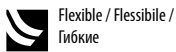
CUCHILLOS DE MESA

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Cuchara - Table Spoon - Cuillère Table - Cucchiaio Tavola - Ложка

374924  PAG
200 mm  149






NOVEDADES

NEWS · NOUVELLES · NOTIZIE · НОВОСТИ

CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cuchillo Mesa - Table Knife - Couteau Table - Coltello Tavola - Столовый Нож

585900  PAG 161
110 mm 
230 mm 



CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cuchara Postre - Dessert Spoon - Cuillère à Dessert - Cucchiaino Frutta - Десертная Вилка

585700  PAG 161
190 mm 



CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Tenedor Mesa - Table Fork - Fourchette Table - Forchetta Tavola - Столовая Вилка

586100  PAG 161
210 mm 



CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cuchillo Lunch - Lunch Knife - Couteau Lunch - Coltello Frutta - Нож для Ланча

585200  PAG 161
80 mm 
173 mm 



CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cuchara Mesa - Table Spoon - Cuillère Table - Cucchiaino Tavola - Столовая Ложка

586000  PAG 161
210 mm 



CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Tenedor Lunch - Cake Fork - Fourchette Lunch - Forchetta Frutta - Вилка для Ланча


585400  PAG 161
160 mm 



CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cuchillo Postre - Dessert Knife - Couteau à Dessert - Coltello Frutta - Десертная Нож

585600  PAG 161
90 mm 
193 mm 



CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cuchara Café-Lunch - Coffee-Lunch Spoon - Cuillère à Café-Lunch - Cucchiaino Caffè-Frutta - Ложка для Кофе-Ланча

585100  PAG 161
158 mm 



CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Tenedor Postre - Dessert Fork - Fourchette à Dessert - Forchettina Dolce - Десертная Вилка

585800  PAG 161
185mm 



CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cuchara Moka - Mokka Spoon - Cuillère à Moka - Cucchiaino Moka - Кофейная Ложка

585000  PAG 161
125 mm 





NOVEDADES

NEWS · NOUVELLES · NOTIZIE · НОВОСТИ

CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ
Cuchillo Pescado - Fish Knife - Couteau Poisson - Coltello Pesce - Нож для Рыбы

586200  PAG
85 mm  161
220 mm



CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ
Tenedor Pescado - Fish Fork - Fourchette Poisson - Forchettina Pesce - Вилка для Рыбы

586300  PAG
195 mm  161



CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ
Pala Pastel - Cake Server - Pelle à Tarte - Pala Torta - Лопатка для горга

586900  PAG
249 mm  161



CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ
Tenedor Ensalada - Salad Fork - Fourchette À Salade - Forchetta Da Insalata - Вилка Для Салата

586700  PAG
197 mm  162



CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ
Cuchara Ensalada - Salad Spoon - Cuillère À Salade - Cucchiaio Da Insalata - Ложка Для Салата

586800  PAG
197 mm  162



CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ
Chuletero - Steak Knife - Steak - Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож

586400  PAG
110 mm  161
225 mm



CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ
Cuchara Servir - Serving Spoon - Cuillère à Servir - Cucchiaione - Разливательная ложка

586600  PAG
257 mm  162



CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ
Cazo Sopa - Soup Ladle - Louche à Soupe - Mestolo - Ковш для Супа

587000  PAG
275 mm  162



CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ
Estuche - Gift Case - Ménagère - Confezioni Regalo - Упаковка

587400  PAG
 162

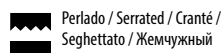
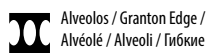
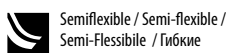
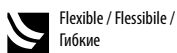


CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ
Maletín - Gift Case - Ménagère - Confezioni - Чемодан

587200  PAG
 162





NOVEDADES

NEWS · NOUVELLES · NOTIZIE · НОВОСТИ

BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cuchillo Mesa - Table Knife - Couteau Table - Coltello Tavola - Сроловый Нож

590900  PAG
120 mm  165
238 mm



BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Tenedor Mesa - Table Fork - Fourchette Table - Forchetta Tavola - Сроловая Вилка

591100  PAG
205 mm  165



BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cuchara Mesa - Table Spoon - Cuillère Table - Cucchiaio Tavola - Сроловая Ложка

591000  PAG
205 mm  165



BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cuchillo Postre - Dessert Knife - Couteau à Dessert - Coltello Frutta - Десертная Нож

590600  PAG
100 mm  165
208 mm



BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Tenedor Postre - Dessert Fork - Fourchete à Dessert - Forchettina Dolce - Десертная Вилка

590800  PAG
178 mm  165



BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cuchara Postre - Dessert Spoon - Cuillère à Dessert - Cucchiaio Frutta - Десертная Вилка

590700  PAG
178 mm  165



BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cuchillo Lunch - Lunch Knife - Couteau Lunch - Coltello Frutta - Нож для Ланча

590200  PAG
85 mm  165
178 mm



BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Tenedor Lunch - Cake Fork - Fourchette Lunch - Forchetta Frutta - Вилка для Ланча

590400  PAG
150 mm  165



BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cuchara Café-Lunch - Coffee-Lunch Spoon - Cuillère à Café-Lunch - Cucchiaio Caffè-Frutta - Ложка для Кофе-Ланча

590300  PAG
153 mm  165



BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cuchara Moka - Mokka Spoon - Cuillère à Moka - Cucchiaio Moka - Кофейная Ложка

590100  PAG
110 mm  165



NOVEDADES / NEWS / NOUVELLES / NOTIZIE / НОВОСТИ

NOVEDADES

NEWS · NOUVELLES · NOTIZIE · НОВОСТИ

BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cuchillo Pescado - Fish Knife - Couteau Poisson - Coltello Pesce - Нож для Рыбы



591200  PAG
85 mm  165
205 mm



BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Chuletero - Steak Knife - Steak - Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож

591400  PAG
110 mm  165
225 mm



BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Tenedor Pescado - Fish Fork - Fourchette Poisson - Forchettina Pesce - Вилка для Рыбы

591300  PAG
185 mm  165



BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cuchara Servir - Serving Spoon - Cuillère à Servir - Cucchiione - Разливательная ложка

591600  PAG
260 mm  166



BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Pala Pastel - Cake Server - Pelle à Tarte - Pala Torta - Лопатка для горга

591900  PAG
255 mm  165



BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cazo Sopa - Soup Ladle - Louche à Soupe - Mestolo - Ковш для Супа

592000  PAG
293 mm  166



BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Tenedor Ensalada - Salad Fork - Fourchette À Salade - Forchetta Da Insalata - Вилка Для Салата

591700  PAG
193 mm  166



BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Estuche - Gift Case - Ménagère - Confezioni Regalo - Упаковка

592400  PAG
166



BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Cuchara Ensalada - Salad Spoon - Cuillère À Salade - Cucchiaino Da Insalata - Ложка Для Салата

591800  PAG
193 mm  166



BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Maletín - Gift Case - Ménagère - Confezioni - Чемодан

592200  PAG
166



NOVEDADES

NEWS · NOUVELLES · NOTIZIE · НОВОСТИ

TABLAS

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPLEMENTI PER COLTELLI · АКССЕСУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

Tablas- Cutting Boards · Planches a Decouper · Taglieri · Доски

708000
6,5 mm
24 x 14 cm

PAG 193



TABLAS

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPLEMENTI PER COLTELLI · АКССЕСУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

Tablas- Cutting Boards · Planches a Decouper · Taglieri · Доски

709600
6,5 mm
33 x 23 cm

PAG 194



TABLAS

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPLEMENTI PER COLTELLI · АКССЕСУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

Tablas- Cutting Boards · Planches a Decouper · Taglieri · Доски

708100
6,5 mm
33 x 23 cm

PAG 193



TABLAS

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPLEMENTI PER COLTELLI · АКССЕСУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

Tablas- Cutting Boards · Planches a Decouper · Taglieri · Доски

709100
6,5 mm
33 x 23 cm

PAG 194



TABLAS

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPLEMENTI PER COLTELLI · АКССЕСУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

Tablas- Cutting Boards · Planches a Decouper · Taglieri · Доски

708200
6,5 mm
37,7 x 27,7 cm

PAG 193



TABLAS

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPLEMENTI PER COLTELLI · АКССЕСУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

Tablas- Cutting Boards · Planches a Decouper · Taglieri · Доски

709200
6,5 mm
37,7 x 27,7 cm

PAG 194



TABLAS

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPLEMENTI PER COLTELLI · АКССЕСУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

Tablas- Cutting Boards · Planches a Decouper · Taglieri · Доски

708300
6,5 mm
42,7 x 32,7 cm

PAG 193



TABLAS

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPLEMENTI PER COLTELLI · АКССЕСУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

Tablas- Cutting Boards · Planches a Decouper · Taglieri · Доски

709300
6,5 mm
42,7 x 32,7 cm

PAG 194




NOVEDADES

NEWS · NOUVELLES · NOTIZIE · НОВОСТИ

TACOS

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPLEMENTI PER COLTELLI · АКССЕСУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

Taco Universal - Universal Block - Bloc Universel - Ceppo Universale Fraggio - Универсальная Подстав


794400  PAG 199
ø 110 x 225 mm



TACOS

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPLEMENTI PER COLTELLI · АКССЕСУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

Taco Universal - Universal Block - Bloc Universel - Ceppo Universale Fraggio - Универсальная Подстав

794500  PAG 200
220 x 160 x 65 mm



TACOS

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPLEMENTI PER COLTELLI · АКССЕСУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

Taco Interior Cajón - Universal Block Drawer - Bloc Universel Tiroir - Ceppo Universale Per Casetto - Универсальная Колода Для Выдвижного Ящика

794300  PAG 200
39 x 432 x 139 mm



UTENSILIOS PROFESIONALES

ÚTILES PROFESIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

Lira de Queso - Cheese Lyre - Fil À Couper Le Fromage - Bliira Per Formaggio - Нож-Струна Для Сыра

795000  PAG 207
120 mm



UTENSILIOS PROFESIONALES

ÚTILES PROFESIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

Lira de Queso - Cheese Lyre - Fil À Couper Le Fromage - Bliira Per Formaggio - Нож-Струна Для Сыра

795100  PAG 207
210 mm



GADGETS PROFESIONALES

ÚTILES PROFESIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

Parmesano - Parmesan - Parmesan - Parmigiano - Пармезана

792500  PAG 211
110 mm



GADGETS PROFESIONALES

ÚTILES PROFESIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

Parmesano - Parmesan - Parmesan - Parmigiano - Пармезана

792600  PAG 211
140 mm



GADGETS PROFESIONALES

ÚTILES PROFESIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

Mondador - Potato Peeler - Éplucheur - Pelapatate - Нож для чистки овощей и Фруктов

181331  PAG 211
60 mm



GADGETS PROFESIONALES

ÚTILES PROFESIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

Mondador - Potato Peeler - Éplucheur - Pelapatate - Нож для чистки овощей и Фруктов

181332  PAG 211
60 mm





Flexible / Flessibile /
Гибкие



Semiflexible / Semi-flexible /
Semi-Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge /
Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté /
Seghettato / Жемчужный

NOVEDADES

NEWS · NOUVELLES · NOTIZIE · НОВОСТИ

GADGETS PROFESIONALES

ÚTILES PROFESIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI ·
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

Mondador - Potato Peeler - Éplucheur - Pelapatate - Нож для чистки овощей и Фруктов

181333  PAG
60 mm  211



GADGETS PROFESIONALES

ÚTILES PROFESIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI ·
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

Mondador - Potato Peeler - Éplucheur - Pelapatate - Нож для чистки овощей и Фруктов

181334  PAG
60 mm  211



GADGETS PROFESIONALES

ÚTILES PROFESIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI
PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

Espátula Silicona - Silicone Spatula - Spatule En Silicone - Spatola Di Silicone - Силиконовая
Кулинарная Ложка

617200  PAG
286 mm  214



GADGETS PROFESIONALES

ÚTILES PROFESIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI
PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

Batidora Varillas - Wire Whisk - Mixeur Fouet - Frullatore A Frusta - Миксер

613300  PAG
250 mm  216



GADGETS PROFESIONALES

ÚTILES PROFESIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI ·
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

Batidora Varillas - Wire Whisk - Mixeur Fouet - Frullatore A Frusta - Миксер

613400  PAG
300 mm  216



PROCHEF

TIJERAS · SCISSORS · CISEAUX · FORBICI · НОЖИЦЫ

Tijeras de cocina zurdos - Left-Handed Scissors - Ciseaux Gauchers - Forbici Per Mancini - Ножницы Для
Левшей



186000  PAG
210 mm  228



ACCESORIOS

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ

Soporte de Jamón - Ham Holder - Support à Jambon - Porta Prosciutto - Подставка для окорока

683300  PAG
500 x 280 x 180,6 mm  262



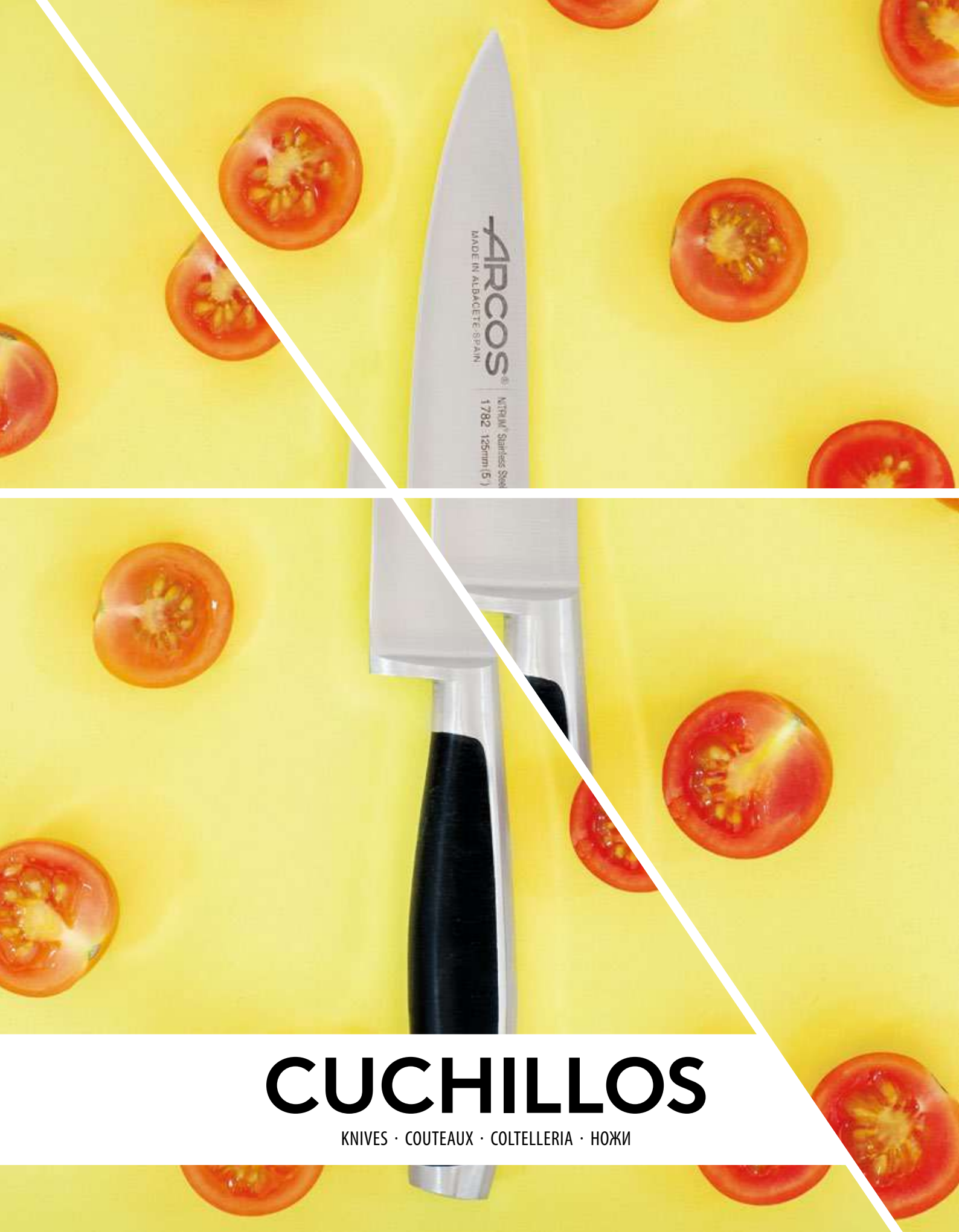
EXPOSITORES

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ

Expositores - Point Of Sale Displays - Présentoirs · Espositori · Выставочные Стенды

54226  PAG
170 x 54 x 40 cms  265





ARCCOS®
MADE IN ALBAQUETE, SPAIN

NITRUM® STAINLESS STEEL
1782 - 125mm (5")

CUCHILLOS

KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



KYOTO

PAG 36



MANHATTAN

PAG 48



RIVIERA ROSE

PAG 60



KIDS

PAG 84



ATLÁNTICO

PAG 110



DÚO

PAG 120



LATINA

PAG 130



NATURA

PAG 40



RIVIERA

PAG 52



CLÁSICA

PAG 62



COLOUR PROF

PAG 86



REGIA

PAG 114



MENORCA

PAG 122



NOVA

PAG 134



BROOKLYN

PAG 44



RIVIERA BLANC

PAG 56



UNIVERSAL

PAG 68



2900

PAG 92



MAITRE

PAG 116



NIZA

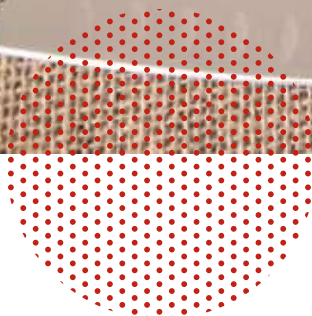
PAG 126

KYOTO

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
ПЕРЖАВЮЩАЯ СТАЛЬ


FORJADO - FORGED
FORGE - FORGIATO
КОВАННЫЕ НОЖИ


BACTIPROOF®



HOJA

BLADE / LAME / ЛИСТ

Fabricado en una sola pieza junto al mango mediante forja, en un acero exclusivo y de elevada calidad NITRUM®. Su doble afilado garantiza un corte profesional.

Manufactured in a single piece together with the handle via forging, in an exclusive and high quality NITRUM® stainless steel. Its double-sharpened blade ensures a professional cut.

Fabriqué en une seule pièce forgée avec le manche, dans un acier exclusif et haute qualité NITRUM®. Son affûtage double permet d'assurer une découpe professionnelle.

Fabbricati in modo che costituiscono un pezzo unico assieme al manico tramite la fucinatura, in un acciaio esclusivo e di alta qualità NITRUM®. La loro doppia affilatura garantisce un taglio professionale.

Изготавливается из цельной отливки путем традиционного процессаковки из эксклюзивного материала: стали высшего качества NITRUM®. Двойная заточка высоко ценится профессионалами.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

El metal contrasta con el negro en un mango sólido y de líneas novedosas, fabricado en Polioximetileno (POM), con una alta resistencia a detergentes y a temperaturas extremas.

The metal contrasts with the black in a solid and innovative lines handle, manufactured from Polyoxymethylene (POM), and highly resistant to detergents and extreme temperatures.

Le métal et le noir produisent un contraste sur un manche solide avec des lignes innovantes, fabriqué en Polyoxyméthylène (POM), hautement résistant aux détergents et aux températures extrêmes.

Il metallo contrasta con il nero di un manico solido e con linee innovative, fabbricato in Poliossimetilene (POM), ad alta resistenza ai detergenti e alle temperature estreme.

Металл контрастирует с черной рукоятью в современном дизайнерском исполнении. Рукоять изготовлена из полиоксиметилена (POM), обладает высокой устойчивостью к чистящим средствам и экстремальным температурам.

Flexible / Flessibile / Гибкие

Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

KYOTO

PACKAGING / УПАКОВКА



178000
100 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов



178200
125 mm

Verduras - Vegetable Knife - Office - Coltello Verdura - Нож для овощей



178500
145 mm

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur - Coltello Disosso - Обвалочный Нож



178300
210 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож



178400
240 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож



178900
160 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня



179000
160 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня



178800
185 mm

Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

KYOTO



178600

250 mm



Jamonero - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож Для Окорока



178700

220 mm



Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane -
Нож Для ХлеБа



Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable Forjado NITRUM®	NITRUM® Forged Stainless Steel	Acier Inoxydable Forgé NITRUM®	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)

179200

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



CAJA REGALO / GIFT BOX
BOITE CADEAU / SCATOLA REGALO
ПОДАРОЧНАЯ УПАКОВКА



1853

1780

1789

1783

1787

1786

Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
Acero Inoxidable Forjado NITRUM®	NITRUM® Forged Stainless Steel	Acier Inoxydable Forgé NITRUM®	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)
Madera de Haya	Beechwood	Bois de Hêtre	Legno di Faggio	Буковое Дерево

KYOTO



NATURA

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACCIAIO INOXIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ


FORJADO - FORGED
FORGE - FORGIATO
КОВАННЫЕ НОЖИ



MANGO DE MADERA
WOOD HANDLE
MANCHE EN BOIS
MANICO DI LEGNO
ДЕРЕВЯННАЯ РУЧКА



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

El Acero Inoxidable Forjado NITRUM® y su fabricación en una sola pieza forjada proporciona una robustez y una capacidad de corte excelentes.

The NITRUM® forged stainless steel and its manufacture in a single forged piece provides excellent sturdiness and cutting capacity.

L'Acier Inoxydable Forgé NITRUM® et sa fabrication en une seule pièce forgée lui octroient de la robustesse et une excellente capacité de découpe.

L'Acciaio Inossidabile Fucinato NITRUM® e la sua fabbricazione in un solo pezzo fucinato, danno una robustezza e una capacità di taglio eccellenti.

Нержавеющая кованая сталь NITRUM®, а также цельнокованное производство гарантирует прочность и обеспечивает превосходную режущую способность.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

La calidez de su madera y su audaz diseño son su principal seña de identidad. En su forma reside su encanto.

The warmth of its wood and its bold design are its principal hallmark. In its shape lies its charm.

La chaleur de son bois et son design audace sont ses principaux signes d'identité. Son charme réside dans sa forme.

I suoi segni distintivi sono il calore del legno e il suo ardito design. Il suo fascino risiede nella sua forma.

Теплота древесины и смелый дизайн являются ее визитной карточкой. Рукоять придает особое очарование этой серии.

CACHAS

SCALES / COTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

Cálida madera noble de PALISSANDRO con un excelente acabado superficial.

Warm ROSEWOOD hardwood with an excellent surface finish.

La chaleur du bois noble de PALISSANDRE avec une excellente finition de surface.

Caldo legno nobile di PALISSANDRO, con una eccellente rifinitura superficiale.

Теплота благородного ПАЛИСАНДРОВОГО дерева имеет качественную конечную отделку поверхности.

REMACHES

RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

La corrosión nunca afectará a estos remaches machihembrados en acero inoxidable.

Corrosion will never affect these stainless steel tongue-and-groove rivets.

Ces rivets emboîtables en acier inoxydable seront toujours à l'abri de la corrosion.

La corrosione non intaccherà mai questi rivetti maschio-femmina in acciaio inossidabile.

Заклепки из нержавеющей стали гарантируют высокую антикоррозийную устойчивость.

Flexible / Flessibile / Гибкие

Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

NATURA

PACKAGING / УПАКОВКА



NEW



154810

70 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов



155010

100 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов



155110

125 mm

Verduras - Vegetable Knife - Office - Coltello Verdura - Нож для овощей

NEW



154910

130 mm

Tomatero - Tomato Knife - Tomate - Coltello Pomodoro - Нож помидоров для



155310

160 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня



155410

160 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®

Madera de Palisandro

Rosewood

Bois Palisandre

Legno Palissandro

Палисандровое Дерево



154710

160 mm



Lenguado - Sole Knife - Filet de Sole -
Coltello Sogliola - Эксклюзивный Нож



155810

180 mm



Santoku - Santoku Knife - Santoku -
Coltello Santoku - Поварской Нож



155710

200 mm



Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane -
Нож Для ХлеБа



155510

200 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



155610

250 mm



Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello
Prosciutto - Нож Для Окорока



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®

Madera de Palisandro

Rosewood

Bois Palisandre

Legno Palissandro

Палисандровое Дерево

NATURA



ARCOS
MADE IN ALBACETE-SPAIN
1553 160mm (6 3/4")

ARCOS
MADE IN ALBACETE-SPAIN
1553 110mm (4 3/4")

ARCOS
MADE IN ALBACETE-SPAIN
1553 110mm (4 3/4")

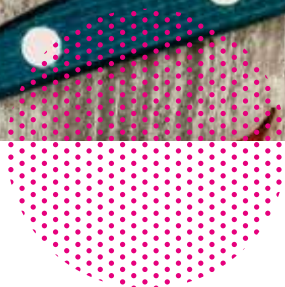
BROOKLYN

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIERE INOXIDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ


FORJADO - FORGED
FORGE - FORGIATO
КОВАННЫЕ НОЖИ


FILO SEDA
SILK EDGE
FIL SOIE
FILO SETA
ШЕЛКОВЫЙ КРАЙ

MICARTA 



NUEVA
NEW

► FILO SEDA · SILK EDGE · FIL SOIE · FILO SETA · ШЕЛКОВОЕ ЛЕЗВИЕ

El filo especial seda ha sido creado uniendo nuestra tradición y la tecnología más innovadora, obteniendo así un corte único para tus cuchillos.

The special silk edge has been created by combining our tradition and cutting-edge technology, thus obtaining a unique cut for your knives.

Le tranchant spécial de soie a été conçu en rassemblant notre tradition et la technologie la plus innovante, de sorte à obtenir une coupe unique pour vos couteaux.

Lo speciale filo seta è stato creato unendo la nostra tradizione alla tecnologia più innovatrice, ottenendo così un taglio unico per i vostri coltelli.

Особое шёлковое лезвие было создано благодаря единению традиций и инновационных технологий, которое нам позволило создать для вас уникальный предмет.

HOJA BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Destaca por su filo especial seda, en el que se aúnan los conocimientos de nuestros maestros con las nuevas tecnologías, para conseguir un corte que no deja indiferente. Esta nueva serie se beneficia de un recazo o lomo de la hoja, con un pulido redondeado, que lo distingue por la suavidad de agarre del cuchillo.

Standing out for its special silk edge, in which the expertise and knowledge of our master cutlers is combined with the latest technologies, to obtain a cut which will not fail to impress but amaze. This new range benefits from a back or spine of the knife blade, with a rounded polish, which sets it apart due to the soft grip of the knife.

Caractérisé par un fil nouvelle génération, fruit de l'expérience de nos ingénieurs et de notre maîtrise des dernières technologies. Pour un résultat impressionnant! Cette nouvelle gamme se caractérise par un faux tranchant ou dos de lame avec un polissage arrondi qui se distingue pour la douce prise en main du couteau.

Risalta per il suo speciale filo seta, che unisce le competenze dei nostri maestri alle nuove tecnologie, per ottenere un taglio che non lascia indifferente. Questa nuova serie si beneficia di una costola o dorso della lama con una lucidatura smussata, che la caratterizza perché dona morbidezza alla presa del coltello.

Отличается особым шелковым лезвием, для изготовления которого наши мастера соединили воедино свои знания и новые технологии, чтобы добиться такого результата, который никого не оставит равнодушным. Эта новая серия удивит округлой полировкой верхней части ножа, которая позволяет пользоваться им с удобством.

MANGO HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Su principal característica es su media virola, lo que facilita el corte y el afilado. Fabricado en Micarta, tela prensada con resina. Material duro y resistente a temperaturas elevadas y humedad ambiental. Destacado por su mango con trama en tonos azules.

Its main characteristic is its half bolster, which facilitates cutting and sharpening. Manufactured from Micarta, resin pressed composition. Rigid material and resistant to high temperatures and ambient humidity. Noteworthy due to its blue toned pattern handle.

Sa caractéristique principale est sa demi-mitre, permettant de simplifier la coupe et l'affûtage. Fabriqué en Micarta, toile pressée et résine. Matériau dur et résistant aux températures élevées et à l'humidité ambiante. Il se distingue pour son manche avec trame en tons bleus.

La sua principale caratteristica è il mezzo supporto, che semplifica il taglio e l'affilatura. Realizzato in Micarta: tessuto pressato con resina. Materiale duro e resistente a temperature elevate e con umidità ambientale. Risalta grazie al suo manico con ordito in toni azzurrini.

Основной особенностью является его половинная шейка, которая облегчает резку и заточку. Изготовлено из современного материала Микарта, представляющего собой прессованную ткань со смолой. Твердый и устойчивый к высоким температурам и влажности материал. Отличается рукоятью в голубых тонах.

REMACHES RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Dispone de remaches machihembrados de acero inoxidable que hace que la corrosión no sea un problema para tus cuchillos.

Featuring stainless steel tongue-and-groove rivets which means that corrosion will no longer be a problem for your knives.

Les couteaux bénéficient de rivets mâle-femelle en acier inoxydable, grâce auxquels la corrosion ne sera plus un problème.

Possiede dei rivetti maschio-femmina di acciaio inossidabile, che salvaguardano i vostri coltelli dalla corrosione.

При изготовлении используются шпунтованные заклепки из нержавеющей стали, что делает ваш нож устойчивым к коррозии.

CACHAS SCALES / COTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

Sus cachas de Micarta, tienen una alta resistencia a las temperaturas extremas y la humedad ambiental.

Its Micarta scales (parts of the knife that creates the handle) are highly resistant to extreme temperatures and ambient humidity.

Ses plaquettes en Micarta sont hautement résistantes aux températures extrêmes et à l'humidité ambiante.

Le sue scaglie di Micarta possiedono un'alta resistenza alle temperature estreme e all'umidità ambientale.

Плашки рукояти, выполненные из материала Микарта, обладают высокой устойчивостью к экстремальным температурам и влажности.

Flexible / Flessibile / Гибкие

Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

BROOKLYN

PACKAGING / УПАКОВКА



NEW



190123

100 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов

NEW



191123

130 mm

Verduras - Vegetable Knife - Office - Coltello Verdura - Нож для овощей

NEW



192023

130 mm

Tomatero - Tomato Knife - Tomate - Coltello Pomodoro - Нож помидоров для

NEW



190423

150 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

NEW



190623

210 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

NEW



190823

250 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®

Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®

MICARTA

MICARTA

MICARTA

MICARTA

МИКАРТА

CUCHILLOS · KNIVES · COUPEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

BROOKLYN

192623

160 mm



Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Disosso - Обвалочный Нож

NEW



191323

200 mm



Panero - Bread Knife - Pain - Coltello
Pane - Нож Для Хлеба

NEW



191423

170 mm



Lenguado - Sole Knife - Filet de Sole -
Coltello Sogliola - Эксклюзивный Нож

NEW



191623

190 mm



Rocking Santoku - Rocking Santoku Knife -
Rocking Santoku - Coltello Rocking
Santoku - Поварской Нож

NEW



191923

250 mm



Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello
Prosciutto - Нож Для Окорока

NEW



192323

300 mm



Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello
Prosciutto - Нож Для Окорока

NEW



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®

MICARTA

MICARTA

MICARTA

MICARTA

МИКАРТА

BROOKLYN



MANHATTAN

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXIDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
ПЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ


FORJADO - FORGED
FORGE - FORGIATO
КОВАННЫЕ НОЖИ


БАКТИПРОФ®


FILO SEDA
SILK EDGE
FIL SOIE
FILO SETA
ШЕЛКОВЫЙ КРАЙ

NSF



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Destaca por su filo especial seda, en el que se aúnan los conocimientos de nuestros maestros con las nuevas tecnologías, para conseguir un corte que no deja indiferente. Esta serie se beneficia de un recazo o lomo de la hoja, con un pulido redondeado, que lo distingue por la suavidad de agarre del cuchillo.

Standing out for its special silk edge, in which the expertise and knowledge of our master cutlers is combined with the latest technologies, to obtain a cut which will not fail to impress but amaze. This range benefits from a back or spine of the knife blade, with a rounded polish, which sets it apart due to the soft grip of the knife.

Caractérisé par un fil nouvelle génération, fruit de l'expérience de nos ingénieurs et de notre maîtrise des dernières technologies. Pour un résultat impressionnant ! Cette gamme se caractérise par un faux tranchant ou dos de lame avec un polissage arrondi qui se distingue pour la douce prise en main du couteau.

Risalta per il suo speciale filo seta, che unisce le competenze dei nostri maestri alle nuove tecnologie, per ottenere un taglio che non lascia indifferenti. Questa serie si beneficia di una costola o dorso della lama con una lucidatura smussata, che la caratterizza perché dona morbidezza alla presa del coltello.

Отличается особым шелковым лезвием, для изготовления которого наши мастера соединили воедино свои знания и новые технологии, чтобы добиться такого результата, который никого не оставит равнодушным. Эта серия удивит округлой полировкой верхней части ножа, которая позволяет пользоваться им с удобством.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Su principal característica es su media virola, lo que facilita el corte y el afilado. Fabricado en Polioximetileno (POM), tiene una alta resistencia a detergentes y a temperaturas muy elevadas.

Its main feature is its half ferrule (or metal collar), which facilitates cutting and sharpening. Manufactured in Polyoxymethylene (POM), and is highly resistant to detergents and very high temperatures.

Son innovation principale est sa mitre conçue pour permettre un affûtage sur la totalité du fil, garantie d'une coupe facile et parfaite. Fabriqué en Polyoxyméthylène (POM), hautement résistant aux détergents et aux températures très hautes.

La sua principale caratteristica è il suo mezzo supporto, che favorisce il taglio e l'affilatura. Fabricato in Polioossimetilene (POM), possiede una gran resistenza ai detersivi e alle alte temperature.

Основной особенностью является его половинная шейка, которая облегчает резку и заточку. Изготовленная рукоять из полиоксиметилена (ПОМ) отличается высокой устойчивостью к воздействию моющих средств и очень высоких температур.

FILO SEDA · SILK EDGE · FIL SOIE · FILO SETA · ШЕЛКОВОЕ ЛЕЗВИЕ

El filo especial seda ha sido creado uniendo nuestra tradición y la tecnología más innovadora, obteniendo así un corte único para tus cuchillos.

The special silk edge has been created by combining our tradition and cutting-edge technology, thus obtaining a unique cut for your knives.

Le tranchant spécial de soie a été conçu en rassemblant notre tradition et la technologie la plus innovante, de sorte à obtenir une coupe unique pour vos couteaux.

Lo speciale filo seta è stato creato unendo la nostra tradizione alla tecnologia più innovatrice, ottenendo così un taglio unico per i vostri coltelli.

Особое шёлковое лезвие было создано благодаря единению традиций и инновационных технологий, которое нам позволило создать для вас уникальный предмет.

REMACHES

RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Dispone de remaches machihembrados de acero inoxidable que hace que la corrosión no sea un problema para tus cuchillos.

Featuring stainless steel tongue-and-groove rivets which means that corrosion will no longer be a problem for your knives.

Les couteaux bénéficient de rivets mâle-femelle en acier inoxydable, grâce auxquels la corrosion ne sera plus un problème.

Possiede dei rivetti maschio-femmina di acciaio inossidabile, che salvaguardano i vostri coltelli dalla corrosione.

При изготовлении используются шпунтованные заклепки из нержавеющей стали, что делает ваш нож устойчивым к коррозии.

CACHAS

SCALES / COTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

Sus cachas de Polioximetileno (POM) incrementan su resistencia ante productos químicos y las temperaturas más extremas.

Its Polyoxymethylene (POM) grips increase its resistance to chemicals and very extreme temperatures.

Ses plaquettes en Polyoxyméthylène (POM) le rendent plus résistant aux produits chimiques et aux températures extrêmes.

Le sue scaglie di Polioossimetilene (POM) incrementano la resistenza ai prodotti chimici e alle temperature più estreme.

Плашки рукояти из полиоксиметилена (ПОМ) повышают стойкость к химическим веществам и самым экстремальным температурам.

Flexible / Flessibile / Гибкие

Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

MANHATTAN

PACKAGING / УПАКОВКА



160100

100 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов



161100

130 mm

Verduras - Vegetable Knife - Office - Coltello Verdura - Нож для овощей

NEW



162000

130 mm

Tomatero - Tomato Knife - Tomate - Coltello Pomodoro - Нож помидоров для



160400

150 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож



160600

210 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож



160800

250 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®

Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polioxymetilene (POM)

Полиоксиметилен (ПОМ)

CUCHILLOS · KNIVES · COUATEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

MANHATTAN

162600

160 mm



Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Disosso - Обвалочный Нож



161300

200 mm



Panero - Bread Knife - Pain - Coltello
Pane - Нож Для Хлеба



161400

170 mm



Lenguado - Sole Knife - Filet de Sole -
Coltello Sogliola - Эксклюзивный Нож



161600

190 mm



Rocking Santoku - Rocking Santoku Knife -
Rocking Santoku - Coltello Rocking
Santoku - Поварской Нож



161900

250 mm



Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello
Prosciutto - Нож Для Окорока



162300

300 mm



NEW

Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello
Prosciutto - Нож Для Окорока



Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

NEW



7849 1601 1604 1616



163300

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®



Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polioximetilene (POM)

Полиоксиметилен (ПОМ)



Madera de Caucho

Rubber Wood

Bois de Caoutchouc

Legno di Caucciù

Каучуковое Дерево

NEW



1601 1604 1613 1606



163400

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®



Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polioximetilene (POM)

Полиоксиметилен (ПОМ)



Madera de Haya

Beechwood

Bois de Hêtre

Legno di Faggio

Буковое Дерево

RIVIERA

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ


FORJADO - FORGED
FORGE - FORGIATO
КОВАННЫЕ НОЖИ


BACTIPROOF®


NSF



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Una sola pieza forjada en Acero Inoxidable Forjado NITRUM® para garantizar un corte profesional y gran durabilidad.

Forged in a single NITRUM® forged stainless steel piece for ensuring a professional cut and long-lasting durability.

Une seule pièce forgée en Acier Inoxydable Forgé NITRUM® pour assurer une découpe professionnelle et une haute durabilité.

Un unico pezzo fucinato in Acciaio Inossidabile Fucinato NITRUM® per garantire un taglio professionale e una gran durevolezza.

Цельнокованное лезвие изготовлено из нержавеющей стали NITRUM®. Уникальная сталь, которая гарантирует долговечность в использовании и профессиональную режущую способность.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Destaca por su forma estilizada, que se ajusta perfectamente a la mano. Su acabado refinado y su alta resistencia a la corrosión lo convierten en una pieza estrella.

Noteworthy for its stylised shape, which perfectly fits and adjust to the curve of one's hand. Its refined and highly rust resistant finish making it the star attraction of the collection.

Il se distingue pour sa forme stylisée, parfaitement adaptée à la main. Sa finition raffinée et sa haute résistance à la corrosion en font une pièce vedette.

Risalta per la sua forma stilizzata, che si adatta perfettamente alla mano. La sua rifinitura raffinata e la sua alta resistenza alla corrosione, ne fanno un prodotto eccellente.

Стилизованная форма рукояти полностью адаптируется к форме руки. Отличается изысканной отделкой и высокой антикоррозийной устойчивостью.

CACHAS

SCALES / COTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

Mango estilizado totalmente ergonómico sin renunciar al estilo. Gran comodidad de uso.

Completely ergonomic stylised handle without sacrificing style. Greater user comfort.

Manche stylisé entièrement ergonomique sans renoncer au style. Très confortable à utiliser.

Manico stilizzato, completamente ergonomico, senza rinunciare allo stile. Grande comodità d'uso.

Легкость округлых линий в сочетании с эргономикой рукояти может быть стильной и эта серия является тому отличным примером. Удобство и комфортное использование.

REMACHES

RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Remaches machihembrados de acero inoxidable, resistentes a la corrosión.

Rust resistant stainless steel tongue-and-groove rivets.

Rivets emboîtables en acier inoxydable, résistants à la corrosion.

Rivetti maschio-femmina di acciaio inossidabile, resistenti alla corrosione.

Шпунтованные заклепки из нержавеющей стали гарантируют высокую антикоррозийную устойчивость.

Flexible / Flessibile / Гибкие









Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный




RIVIERA

PACKAGING / УПАКОВКА



- 
230200
 100 mm
 Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов
- 
230500
 130 mm
 Chuletero - Steak Knife - Steak - Coltello Bistessa - Острый столовый Нож
- 
230600
 150 mm
 Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня
- 
232000
 130 mm
 Tomatero - Tomato Knife - Tomate - Coltello Pomodoro - Нож помидоров для
- 
232800
 145 mm
 Queso - Cheese Knife - Fromage - Coltello Formaggio - Сыр
- 
233300
 180 mm
 Tenedor - Carving Fork - Fourchette - Forchettone - Вилка
- 
233200
 140 mm
 Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож
- 
233500
 180 mm
 Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

 Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
 Acero Inoxidable Forjado NITRUM®	NITRUM® Forged Stainless Steel	Acier Inoxydable Forgé NITRUM®	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
 Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioxymetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)

RIVIERA

233400

150 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



233600

200 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



233700

250 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



233800

300 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



231500

130 mm



Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Coltello Disosso - Обвалочный Нож



232900

170 mm



Lenguado - Sole Knife - Filet de Sole -
Coltello Sogliola - Эксклюзивный Нож



233000

200 mm



Fileteador - Fillet Knife - Découper - Coltello
Cucina - Нож для Филе



231300

200 mm



Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane -
Нож Для Хлеба



	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	Acero Inoxidable Forjado NITRUM®	NITRUM® Forged Stainless Steel	Acier Inoxydable Forgé NITRUM®	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
	Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)

RIVIERA



231000

250 mm



Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорочка



231100

300 mm



Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорочка

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

234200

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



CAJA REGALO / GIFT BOX
BOITE CADEAU / SCATOLA REGALO
ПОДАРОЧНАЯ УПАКОВКА

234300

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



2302

2334

2336

2313

2310

2784

1853

2302

2336

2313

2310

Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)
Madera de Haya	Beechwood	Bois de Hêtre	Legno di Faggio	Буковое Дерево

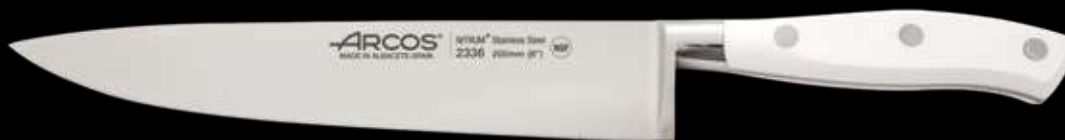
RIVIERA BLANC

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACCIAIO INOXIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ


FORJADO - FORGED
FORGE - FORGIATO
КОВАННЫЕ НОЖИ


BACTIPROOF®


NSF



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

De Acero Inoxidable Forjado NITRUM® fabricada en una sola pieza. Exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad.

Manufactured in a single NITRUM® forged stainless steel piece. Exclusive high performance and durable steel.

En Acier Inoxydable Forgé NITRUM® fabriqué en une seule pièce. Acier exclusif haute performance et haute durabilité.

In Acciaio Inossidabile Fucinato NITRUM®, fabbricato in un solo pezzo. Esclusivo acciaio di alto rendimento e gran durezza.

Выкованное из цельного бруска лезвие из нержавеющей стали NITRUM®. Эксклюзивная сталь высокой прочности и долговечности.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Nuevo mango en color blanco, forjado en una sola pieza, con una elegante virola de estilo francés.

New white handle, forged in a single piece, with an elegant French style ferrule.

Nouveau manche en blanc, forgé en une seule pièce, avec une mitre élégante de style français.

Nuovo manico di color bianco, fucinato in un solo pezzo, con un elegante supporto in stile francese.

Новая цельнокованная рукоятка белого цвета выполнена с элегантной шейкой в стиле «французенка».

CACHAS

SCALES / CÔTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

Cachas de polioximetileno (POM), indeformable a temperaturas extremas, y resistente a productos químicos.

Polyoxymethylene (POM) grips, incapable of being deformed at extreme temperatures and resistant to chemicals.

Plaquettes en Polyoxyméthylène (POM), indéformable sous l'effet des températures extrêmes et résistant aux produits chimiques.

Scaglie di Polioossimetilene (POM), indeformabile a temperature estreme e resistente ai prodotti chimici.

Плашки рукояти выполнены из полиоксиметилена (ПОМ), который не деформируется при экстремальных температурах и устойчив к чистящим средствам.

REMACHES

RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Libre de corrosión gracias a sus remaches machihembrados de acero inoxidable.

Corrosion-free thanks to its stainless steel tongue-and-groove rivets.

Libre de corrosion grâce à ses rivets emboîtables en acier inoxydable.

Non intaccabile dalla corrosione, grazie ai suoi rivetti maschio-femmina di acciaio inossidabile.

Высокая антикоррозийная устойчивость благодаря использованию заклепок из нержавеющей стали.

Flexible / Flessibile / Гибкие

Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

RIVIERA BLANC

PACKAGING / УПАКОВКА



230224

100 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов



230524

130 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak - Coltello Bistessa - Острый столовый Нож



230624

150 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня



232024

130 mm

Tomatero - Tomato Knife - Tomate - Coltello Pomodoro - Нож помидоров для



232824

145 mm

Queso - Cheese Knife - Fromage - Coltello Formaggio - Сыр



233324

180 mm

Tenedor - Carving Fork - Fourchette - Forchettone - Вилка



233224

140 mm

Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож



233524

180 mm

Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable Forjado NITRUM®	NITRUM® Forged Stainless Steel	Acier Inoxydable Forgé NITRUM®	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®
Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioxymetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)

RIVIERA BLANC

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

233424

150 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож

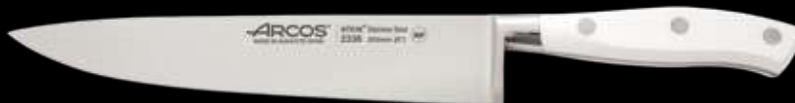


233624

200 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



233724

250 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



233824

300 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



231524

130 mm



Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Coltello Disosso - Обвалочный Нож



232924

170 mm



Lenguado - Sole Knife - Filet de Sole -
Coltello Sogliola - Эксклюзивный Нож

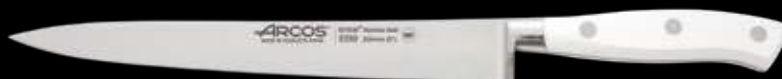


233024

200 mm



Fileteador - Fillet Knife - Découper -
Coltello Cucina - Нож для Филе



231324

200 mm



Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane -
Нож Для Хлеба



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polioximetilene (POM)

Полиоксиметилен (ПОМ)

RIVIERA BLANC



231024

250 mm



Jamonero - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож Для Окорока



231124

300 mm



Jamonero - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож Для Окорока

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polióximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polióximetileno (POM)	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

234424

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей

CAJA REGALO / GIFT BOX
BOITE CADEAU / SCATOLA REGALO
ПОДАРОЧНАЯ УПАКОВКА



234524

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



1853 2302 2336 2313 2310

1853 2302 2334 2336 2313

Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polióximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polióximetileno (POM)	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)
Madera de Haya Lacada en Color Negro	Beechwood With Black Color Lacquer	Bois de Hêtre Couleur Laqué Noir	Legno di Faggio Laccato Nero	Лакированная Буковое Дерево цвета Черный

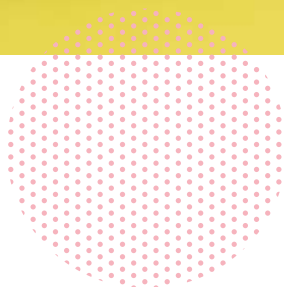
RIVIERA ROSE

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ


FORJADO · FORGED
FORGE · FORGIATO
КОВАННЫЕ НОЖИ


BACTIPROOF®


NSF



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

De Acero Inoxidable Forjado NITRUM® fabricada en una sola pieza. Exclusivo acero de alto rendimiento y durabilidad.

Manufactured in a single NITRUM® forged stainless steel piece. Exclusive high performance and durable steel.

En Acier Inoxydable Forgé NITRUM® fabriqué en une seule pièce. Acier exclusif haute performance et haute durabilité.

In Acciaio Inossidabile Fucinato NITRUM®, fabbricato in un solo pezzo. Esclusivo acciaio di alto rendimento e gran durevolezza.

Выкованное из цельного бруска лезвие из нержавеющей стали NITRUM®. Эксклюзивная сталь высокой прочности и долговечности.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Nuevo mango en color rosa, forjado en una sola pieza, con una elegante virola de estilo francés.

New pink handle, forged in a single piece, with an elegant French style ferrule.

Nouveau manche en rose, forgé en une seule pièce, avec une mitre élégante de style français.

Nuovo manico di color rosa, fucinato in un solo pezzo, con un elegante supporto in stile francese.

Новая цельнокованная рукоятка белого цвета выполнена с элегантной шейкой в стиле «французенка».

CACHAS

SCALES / COTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

Cachas de polioximetileno (POM), indeformable a temperaturas extremas y resistente a productos químicos.

Polyoxymethylene (POM) grips, incapable of being deformed at extreme temperatures and resistant to chemicals.

Plaquettes en Polyoxyméthylène (POM), indéformable sous l'effet des températures extrêmes et résistant aux produits chimiques.

Scaglie di Polioossimetilene (POM), indeformabile a temperature estreme e resistente ai prodotti chimici.

Плашки рукояти выполнены из полиоксиметилена (ПОМ), который не деформируется при экстремальных температурах и устойчив к чистящим средствам.

REMACHES

RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Libre de corrosión gracias a sus remaches machihembrados de acero inoxidable.

Corrosion-free thanks to its stainless steel tongue-and-groove rivets.

Libre de corrosion grâce à ses rivets emboîtables en acier inoxydable.

Non intaccabile dalla corrosione, grazie ai suoi rivetti maschio-femmina di acciaio inossidabile.

Высокая антикоррозийная устойчивость благодаря использованию заклепок из нержавеющей стали.

PACKAGING / УПАКОВКА



230254

100 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов

233454

150 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

233654

200 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

233554

180 mm

Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож

231354

200 mm

Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane - Нож Для Хлеба

231054

250 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорока

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

CLÁSICA

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ


FORJADO - FORGED
FORGÉ - FORGIATO
КОВАННЫЕ НОЖИ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

El Acero Inoxidable Forjado NITRUM®, exclusivo de ARCOS le confiere unas cualidades de dureza extraordinarias.

The NITRUM® forged stainless steel, exclusive to ARCOS imbues it with extraordinary qualities of hardness.

L'Acier Inoxydable Forgé NITRUM®, exclusif d'ARCOS lui confère une dureté extraordinaire.

L'Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®, esclusivo di ARCOS, conferisce delle qualità di durezza straordinarie.

Кованная нержавеющая сталь NITRUM® - эксклюзивный материал компании ARCOS, обладает высокой степенью прочности.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Sus formas clásicas y remate redondeado de gran belleza y solidez hacen de este cuchillo uno de los más demandados por profesionales.

Its classical shape and rounded finish of great beauty and sturdiness makes this knife one of the most demanded knives by chefs.

Ses formes classiques et sa finition arrondie d'une grande beauté et très solide font de ce couteau l'un des préférés des professionnels.

Le sue forme classiche e la rifinitura smussata, di una gran bellezza e solidità, rendono questo coltello uno dei più richiesti dai professionisti.

Ее классические формы и округлые заклепки необычайной красоты, а также прочность, превратили этот нож в один из самых востребованных профессиональными поварами.

CACHAS

SCALES / COTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

Cachas de polioximetileno (POM), con un cuidado acabado, de gran dureza y resistencia a leñas.

Polyoxymethylene (POM) grips, with an immaculate finish, highly durable and alkali resistant.

Plaquettes en polyoxyméthylène (POM), avec une finition soignée, d'une grande dureté et hautement résistant à la javel.

Scaglie di Polioossimetilene (POM), con una rifinitura accurata, di gran durezza e resistenza alle liscivie.

Плашки рукоятки из полиоксиметилена (ПОМ) обладают высокой прочностью, устойчивы к чистящим средствам и уникальны в своем дизайне.

REMACHES

RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Remaches de tipo machihembrado de acero inoxidable, altamente resistentes a la corrosión.

Highly rust resistant stainless steel tongue-and-groove type rivets.

Rivets de type emboitable en acier inoxydable, hautement résistants à la corrosion.

Rivetti di tipo maschio-femmina di acciaio inossidabile, altamente resistenti alla corrosione.

Шпунтованные заклепки из нержавеющей стали гарантируют высокую антикоррозийную устойчивость.

Flexible / Flessibile / Гибкие

Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

CLÁSICA

PACKAGING / УПАКОВКА



NEW



254800

70 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов

NEW



254900

140 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож



256900

140 mm

Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож



256600

180 mm

Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож



255900

160 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня



256000

210 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®

Сталь Нержавеющая Кованая NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polioximetilene (POM)

Полиоксиметилен (ПОМ)

CLÁSICA

CUCHILLOS · KNIVES · COUPEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



256400

180 mm



Panero - Bread Knife - Pain -
Coltello Pane - Нож Для ХлеБа



255600

130 mm



Tomatero - Tomato Knife - Tomate -
Coltello Pomodoro - Нож помидоров для



256200

140 mm



Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Coltello Disosso - Обвалочный Нож



256500

160 mm



Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Coltello Disosso - Обвалочный Нож



256300

160 mm



Tenedor - Carving Fork -
Fourchette - Forchettone - Вилка



255700

100 mm



Mondador - Paring Knife - Office -
Spelucchino - Нож для чистки
овощей и Фруктов



255800

120 mm



Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistecca - Острый столовый Нож



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable Forjado NITRUM®

NITRUM® Forged Stainless Steel

Acier Inoxydable Forgé NITRUM®

Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM®

Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polioximetilene (POM)

Полиоксиметилен (ПОМ)



255000
160 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



255100
210 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



255200
230 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



255300
260 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож





256700
250 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello
Prosciutto - Нож Для Окорока



256800
300 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож Для Окорока

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

CLÁSICA

NEW

258700

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



7849

2557

2559

2550

	Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)
	Madera de Caucho	Rubber Wood	Bois de Caoutchouc	Legno di Caucciù	Каучуковое Дерево

257000

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей

CAJA REGALO / GIFT BOX
BOITE CADEAU / SCATOLA REGALO
ПОДАРОЧНАЯ УПАКОВКА



2557

2559

2564

2551

2560

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Acero Inoxidable Forjado NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Forged Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable Forgé NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile Forgiato NITRUM® Polioximetilene (POM)	Сгаль Нержавеющая Кованая NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)
	Madera de Haya Lacada en Color Nogal	Walnut Lacquered Beech Wood	Bois de Haie Laqué Couleur Noyer	Legno di Faggio laccato in Color Noce	Древесина бук, покрытая лаком цвета грецкого ореха

CLÁSICA



UNIVERSAL

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

BACTIPROOF®

NSF



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

El acero exclusivo NITRUM® de su hoja le confiere una durabilidad fuera de serie.

The exclusive NITRUM® stainless steel of its blade imbues it with exceptional durability.

L'acier NITRUM® exclusif de sa lame le dote d'une durabilité sans pareil.

L'acciaio esclusivo NITRUM® della sua lama conferisce una durezza da fuori serie.

Лезвие из эксклюзивной нержавеющей стали NITRUM® обеспечивает исключительную прочность.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Predominio de las líneas rectas, está pensado para el uso diario sin renunciar al diseño.

Predominance of the straight lines designed with everyday use in mind without sacrificing design.

Prédominance des lignes droites, conçu pour une utilisation quotidienne, mais sans jamais

renoncer au design.

Prevalenza di linee rette, pensato per un uso quotidiano, senza rinunciare al design.

Преобладание прямых линий, продуманных для повседневного использования, не забывая о дизайне.

CACHAS

SCALES / COTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

Sus cachas de Polioximetileno (POM), lo hacen resistente a productos químicos y temperaturas extremas.

Its Polyoxymethylene (POM) grips makes it highly resistant to chemicals and extreme temperatures.

Ses plaquettes en Polyoxyméthylène (POM) le rendent résistant aux produits chimiques et aux températures extrêmes.

Le sue scaglie di Poliossimetilene (POM) lo rendono resistente ai prodotti chimici e alle temperature estreme.

Плашки рукоятки из полиоксиметилена (ПОМ) делают его устойчивым к воздействию чистящих средств и экстремальных температур.

REMACHES

RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Dispone de remaches machihembrados de acero inoxidable anti-corrosión.

Having rust resistant stainless steel tongue-and-groove rivets.

Doté de rivets emboîtables en acier inoxydable anticorrosion.

Possiede rivetti maschio-femmina di acciaio inossidabile anti corrosione.

Шпунтованные заклепки из нержавеющей стали обеспечивают антикоррозийную устойчивость.

Flexible / Flessibile / Гибкие

Semiflexible / Semi-flexibile / Semi-Flessibile / Гибкие

Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

UNIVERSAL

PACKAGING / УПАКОВКА



280004

60 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов



280104

75 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов



281004

75 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Disosso - Нож для чистки овощей и Фруктов



282504

130 mm

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur - Disosso - Обвалочный Нож



282604

160 mm

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur - Spelucchino - Обвалочный Нож



282704

160 mm

Fileteador - Fillet Knife - Filet de Sole - Coltello Pesce Filettare - Нож для Филе



281104

100 mm

Verduras - Vegetable Knife - Office - Coltello Verdura - Нож для овощей

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ



Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)

UNIVERSAL

281204

130 mm



Cocina - Kitchen Knife - Découper -
Coltello Cucina - Кухня



281304

150 mm



Cocina - Kitchen Knife - Découper -
Coltello Cucina - Кухня



281404

170 mm



Cocina - Kitchen Knife - Découper -
Coltello Cucina - Кухня



281504

190 mm



Trinchante - Carving Knife - Découper -
Coltello Trinciante - Разделочный Нож



289104

130 mm



Tomatero - Tomato Knife - Tomate -
Coltello Pomodoro - Нож для помидоров



284100

160 mm



Tenedor - Carving Fork - Fourchette -
Forchettone - Вилка



281704

140 mm



Cocina - Prep Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



284604

150 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож






284704

170 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (POM)



284804

200 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



284204

170 mm

Lenguado - Sole Knife - Filet de Sole -
Coltello Sogliola - Нож для плоской рыбы



281604

145 mm

Queso - Cheese Knife - Fromage - Coltello
Formaggio - Сыр



280204

100 mm

Cocinero - Chef's Knife - C.Office - Coltello
Cucina - Поварской Нож



280304

120 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



280404

155 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



280504

175 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



280604

200 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож

 Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
 Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (POM)

UNIVERSAL



280601

200 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



280704

250 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



280804

300 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



282904

150 mm



Carnicero - Butcher knife - Boucher -
Coltello Scannare - Нож для Мяса



283004

175 mm



Carnicero - Butcher knife - Boucher -
Coltello Scannare - Нож для Мяса



283104

200 mm



Carnicero - Butcher knife - Boucher -
Coltello Scannare - Нож для Мяса



283204

250 mm



Carnicero - Butcher knife - Boucher -
Coltello Scannare - Нож для Мяса



283304

300 mm



Carnicero - Butcher knife - Boucher -
Coltello Scannare - Нож для Мяса



Estuche

Case

Étui

Astuccio

Упаковка



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polioximetilene (POM)

Полиоксиметилен (ПОМ)



CUCHILLOS ESTILO JAPONÉS
 JAPANESE STYLE KNIVES
 COUTEAUX STYLE JAPONAIS
 COLTELLI STILE GIAPPONESE
 ЯПОНСКИЕ НОЖИ

UNIVERSAL



286004
 2 mm
 170 mm



Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож

NEW



288804
 2 mm
 170 mm

Deba - Deba Knife - Deba - Coltello Deba - Deba Нож



289804
 4mm
 170 mm

Deba - Deba Knife - Deba - Coltello Deba - Deba Нож



289704
 3 mm
 175 mm

Usuba - Usuba Knife - Usuba - Coltello Usuba - Usuba Нож



289904
 3 mm
 240 mm

Yanagiba - Yanagiba Knife - Yanagiba - Coltello Yanagiba - Yanagiba Нож



283904
 250 mm






Pastelero - Pastry Knife - Genoise - Coltello Pane - Нож для Филе



284304
 300 mm



Pastelero - Pastry Knife - Genoise - Coltello Pane - Нож для Филе

 Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
 Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
 Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetileno (POM)	Полиоксиметилен (POM)

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

UNIVERSAL



282104

200 mm

Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane -
Нож Для ХлеБа



282204

250 mm

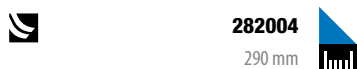
Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane -
Нож Для ХлеБа



284004

290 mm

Salmón - Salmon Knife - Saumon - Coltello
Salmone - Лосось



282004

290 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello
Prosciutto - Нож Для Окорока



283704

300 mm

Salmón - Salmon Knife - Saumon -
Coltello Salmone - Лосось



283804

300 mm

Fiambre - Slicing Knife - Jambon - Coltello
Prosciutto - Нож для Окорока



281801

240 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello
Prosciutto - Нож Для Окорока



281804

240 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello
Prosciutto - Нож Для Окорока



CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (POM)



281901

280 mm



Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорока



281904

280 mm



Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорока

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Нержавеющая Сталь NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)



286400

125 x 90 mm

Espátula - Spatula - Spatule Triangulaire - Spatola - Лопаточка



286500

125 x 120 mm

Espátula - Spatula - Spatule Triangulaire - Spatola - Лопаточка



286600

160 mm

Espátula - Spatula - Spatule à Lasagne - Spatola - Лопаточка

Funda Hoja	Plastic Sheath	Gaine	Coprilama	Пластиковый Футляр
Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Нержавеющая Сталь NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

UNIVERSAL

286104

205 mm



Espátula - Spatula - Spatule - Spatola -
Лопаточка



286204

250 mm



Espátula - Spatula - Spatule - Spatola -
Лопаточка





286304

300 mm



Espátula - Spatula - Spatule - Spatola -
Лопаточка



	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Нержавеющая Сгаль NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

282404

3 mm



160 mm

≈ 310 gr



Hachuela - Cleaver - Feuille - Mannaietta -
Мясницкий Нож



	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Упаковка Дисплей
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Нержавеющая Сгаль NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

288200

4 mm



160 mm

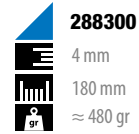
≈ 460 gr



Macheta - Cleaver - Couperet -
Mannaietta - Мясницкий Нож



	Funda Hoja	Plastic Sheath	Gaine	Coprilama	Пластиковый Футляр
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Нержавеющая Сгаль NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

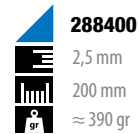


288300

4 mm
180 mm
≈ 480 gr

Macheta - Cleaver - Couperet - Mannaietta -
Мясницкий Нож

	Funda Hoja	Plastic Sheath	Gaine	Coprilama	Пластиковый Футляр
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
	Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)



288400

2,5 mm
200 mm
≈ 390 gr

Macheta - Cleaver - Couperet - Mannaietta -
Мясницкий Нож

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сгаль NITRUM®
	Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)



UNIVERSAL

287800

4 mm
220 mm
≈ 835 gr



Hachuela - Cleaver - Feuille - Mannaietta -
Мясницкий Нож



287900

4 mm
250 mm
≈ 1000 gr



Hachuela - Cleaver - Feuille - Mannaietta -
Мясницкий Нож



287300

2 mm
260 mm
≈ 580 gr



Filetera - Steak Cleaver - Couperet à Filet -
Sfilettare - Разделочный Нож Для Мяса



287400

2 mm
280 mm
≈ 700 gr



Filetera - Steak Cleaver - Couperet à Filet -
Sfilettare - Разделочный Нож Для Мяса



Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetileno (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)

UNIVERSAL



286700
 4 mm
 275 mm
 ≈645 gr

Carnicero - Butcher knife - Boucher - Coltello Scannare - Нож для Мяса



286800
 4 mm
 300 mm
 ≈735 gr

Carnicero - Butcher knife - Boucher - Coltello Scannare - Нож для Мяса



287000
 2 mm
 300 mm
 ≈535 gr

Pescadero - Fishmonger Knife - Poisson - Coltello da Pesce - Мясцкий Нож



287100
 2 mm
 290 mm
 ≈ 515 gr

Pescadero - Fishmonger Knife - Poisson - Coltello da Pesce - Мясцкий Нож



287200
 2 mm
 320 mm
 ≈ 590 gr

Pescadero - Fishmonger Knife - Poisson - Coltello da Pesce - Мясцкий Нож

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)

UNIVERSAL



790900

400 mm



Corta-Quesos / Cheese Knife / Coupe Fromage / Taglia-Formaggio / Лопатка для резки сыра



792300

260 mm



Corta-Quesos / Cheese Knife / Coupe Fromage / Taglia-Formaggio / Лопатка для резки сыра



792400

290 mm



Corta-Quesos / Cheese Knife / Coupe Fromage / Taglia-Formaggio / Лопатка для резки сыра

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Нержавеющая Сталь NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)

285600

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей

CAJA REGALO / GIFT BOX
BOITE CADEAU / SCATOLA REGALO
ПОДАРОЧНАЯ УПАКОВКА



1853 2811 2814 2806 2821 2818

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Нержавеющая Сталь NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)
	Madera de Haya	Beechwood	Bois de Hêtre	Legno di Faggio	Буковое Дерево

285100

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



1853

2824

2811

2814

2821

2818

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)
	Madera de Pino	Pine	Bois de Pin	Legno di Pino	Сосновое Дерево

285700

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



2811

2842

2813

2806

2821

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)
	Madera de Haya Lacada en Color Nogal	Walnut Lacquered Beech Wood	Bois de Haie Laqué Couleur Noyer	Legno di Faggio laccato in Color Noce	Древесина бук, покрытая лаком цвета грецкого ореха

UNIVERSAL

NEW

285000

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



7849 2802 2846 2805

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)
	Madera de Caucho	Rubber Wood	Bois de Caoutchouc	Legno di Caucciù	Каучуковое Дерево

285800

Set Cocina - Kitchen Set - Ensemble de
Cuisine - Set Cucina - Кухонный Набор



2811 2806



285500

Set Jamonero - Slicing Set - Ensemble
Jambon - Set Prosciutto - Набор для
Окорока



7821 2818

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)

UNIVERSAL



KIDS

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

OS
Kids



NUEVA
—
NEW



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

El acero exclusivo NITRUM® de su hoja le confiere una durabilidad fuera de serie.

The exclusive NITRUM® stainless steel of its blade imbues it with exceptional durability.

L'acier NITRUM® exclusif de sa lame le dote d'une durabilité sans pareil.

L'acciaio esclusivo NITRUM® della sua lama conferisce una durezza da fuori serie.

Лезвие из эксклюзивной нержавеющей стали NITRUM® обеспечивает исключительную прочность.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Su mango de Polioximetileno (POM) lo hace resistente a productos químicos y temperaturas extremas. Destaca por su defensa protectora entre el filo de la hoja y el mango, con forma ovalada, evitando cualquier tipo de corte y garantizando su seguridad.

Its polyoxymethylene handle (POM) which makes it resistant to chemicals and extreme temperatures. Noteworthy for its oval protective guard between the knife blade edge and handle, preventing any type of cut and guaranteeing one's safety.

Son manche en Polyoxyméthylène (POM) le dote de résistance aux produits chimiques et aux températures extrêmes. Il se distingue pour sa garde de protection entre le tranchant et le manche à forme ovale, pour éviter les coupures et garantir sa sécurité.

Il suo manico di Poliossimetilene (POM) lo rende resistente ai prodotti chimici e alle temperature estreme. Risalta per il suo colletto protettore tra il filo della lama e il manico, di forma ovale, che evita qualsiasi tipo di taglio e ne garantisce la sicurezza.

Рукоять из полиоксиметилена (POM) делает его устойчивым к воздействию чистящих средств и экстремальных температур. Защитная гарда, которая отделяет лезвие ножа от рукояти овальной формы, предотвращает любой тип пореза и гарантирует безопасность.

REMACHES

RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Dispone de remaches machihembrados de acero inoxidable anti-corrosión.

Having rust resistant stainless steel tongue-and-groove rivets.

Doté de rivets emboîtables en acier inoxydable anticorrosion.

Possiede rivetti maschio-femmina di acciaio inossidabile anti corrosione.

Шпунтованные заклепки из нержавеющей стали обеспечивают антикоррозийную устойчивость.

► Cocinar puede ser una manera de jugar, aprender y motivar a desarrollar hábitos alimenticios saludables a los más pequeños de la casa. De esta manera conocerán los valores de los alimentos, sabiendo lo que están comiendo en cada momento de la manera más divertida y experimentando con los cinco sentidos. Este completo set de niños aportará seguridad mientras nuestros minichefs se introducen en el mundo de la cocina.

Cooking can be great way of playing, learning and encouraging healthy eating habits of the youngest members of the family. Just like that they will understand nutritional food values, knowing what they are eating at that moment whilst having great fun and which is perceived through the five senses. This complete set of children's knives will deliver safety whilst these mini-chefs are introduced into the world of cooking.

Cuisiner peut être une manière de jouer, d'apprendre et de favoriser le développement d'un ensemble d'habitudes alimentaires saines chez les plus petits de la maison. Ils apprendront ainsi les valeurs des aliments, en sachant ce qu'ils mangent à tout moment de la manière la plus amusante et avec les cinq sens. Ce set complet pour enfants permet de garantir la sécurité de ces mini-chefs nouveaux venus dans le monde de la cuisine.

Per i più piccoli di casa, cucinare può essere un modo di giocare, imparare e spronarli allo sviluppo di sane abitudini alimentari. In questo modo, scopriranno i valori degli alimenti e impareranno cosa stanno mangiando in ogni momento, nel modo più divertente e sperimentando con i cinque sensi. Questo completo set per bambini apporterà sicurezza, mentre questi mini chef si aprono al mondo della cucina.

Процесс приготовления блюд может стать отличным способом учиться, мотивировать и развивать привычки здорового питания у самых маленьких детей. Благодаря этому они учатся узнавать продукты питания и их ценность, наслаждаются и развлекаются в процессе приготовления блюд, а также развивают все чувства обоняния. Набор обеспечит полную безопасность в процессе познания мира кулинарии этими мини шеф-поварами.

792725

Juego - Knife Set - Bloc - Confezioni
- Набор Ножей

CAJA REGALO / GIFT BOX
BOITE CADEAU / SCATOLA REGALO
ПОДАРОЧНАЯ УПАКОВКА



792721

Juego - Knife Set - Bloc - Confezioni
- Набор Ножей

CAJA REGALO / GIFT BOX
BOITE CADEAU / SCATOLA REGALO
ПОДАРОЧНАЯ УПАКОВКА



Aviso. Este producto no es un juguete. Debe usarse bajo la supervisión de un adulto.
Warning. This product is not a toy. It must be used under the supervision of an adult.
Avertissement : ce produit n'est pas un jouet. À utiliser sous la surveillance d'un adulte.
Avviso. Questo prodotto non è un giocattolo. Da usare sotto la supervisione di un adulto.
Внимание. Данный продукт не является игрушкой. Рекомендуется использование под присмотром взрослых.

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)
	Fibra de Celulosa y Resina	Resin and Cellulose Fibre	Fibre de Cellulose et Résine	Fibra di Cellulosa e Resina	Целлюлозное Волокно и Смола
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydabl	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь

COLOUR PROF

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXIDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

BACTIPROOF®

NSF

ICE PLUS

DOBLE INYECCIÓN
DOUBLE INJECTION
DOUBBLE INJECTION
DOPPIA INIEZIONE
ДВОЙНАЯ ИНЪЕКЦИЯ



PACKAGING / УПАКОВКА



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

El exclusivo Acero Inoxidable NITRUM® proporciona un corte profesional y una larga durabilidad.

The exclusive NITRUM® stainless steel provides professional cutting and lasting durability.

L'Acier Inoxydable NITRUM® exclusif assure une découpe professionnelle et une haute durabilité.

L'esclusivo Acciaio Inossidabile NITRUM® fornisce un taglio professionale e una lunga durevolezza.

Эксклюзивная нержавеющая сталь NITRUM® гарантирует профессиональную режущую способность и долговечность в использовании.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Núcleo duro de Polipropileno recubierto por un caucho especialmente cómodo de usar, totalmente ergonómico y antideslizante. Resistente a la deformación por temperaturas extremas.

Rubber-coated hard polypropylene hard core, especially convenient to use, fully ergonomic and non-slip. Resistant to deformation due to extreme temperatures.

Noyau dur en Polypropylène recouvert d'un caoutchouc particulièrement confortable à utiliser, entièrement ergonomique et antidérapant. Résistant à la déformation sous l'effet des températures extrêmes.

Nucleo duro di Polipropilene rivestito da un caucciù particolarmente comodo da usare, completamente ergonomico e antiscivolo. Resistente alla deformazione dovuta alle temperature estreme.

Твердая основа из полипропилена имеет каучуковое покрытие, особенно удобное в использовании, полностью эргономичное, не скользящее. Нож устойчив к воздействию экстремальных температур.



Flexible / Flessibile / Гибкие



Semiflexible / Semi-flessibile / Semi-Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

MANGOS IDENTIFICATIVOS

IDENTIFICATION HANDLES · IDENTIFICATION DES MANCHES · IDENTIFICAZIONE DEI MANICI · ИДЕНТИФИЦИРУЮЩИЕСЯ РУЧКИ

IDENTIFICADORES DE COLORES:

El mango de cada cuchillo identifica el tipo de alimentos en el que se va a emplear, mediante el uso de unos tapones de polipropileno de distintos colores se consigue un perfecto control higiénico-sanitario tal como especifican las normas europeas sanitarias de control alimentario.

COLOUR IDENTIFICATION SYSTEM:

Thanks to the colour of the knife handle one can know what type of food to use. This differentiation is made thanks to the polypropylene plugs of different colours which enable a comprehensive hygienic-sanitary control, complying with European hygiene of foodstuffs health regulations.

IDENTIFICATION DES COULEURS:

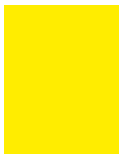
La couleur du manche du couteau permet de savoir le type d'aliments auxquels il est destiné. Ce type de distinction est possible grâce à des bouchons en Polypropylène de différentes couleurs permettant un contrôle hygiénique-sanitaire exhaustif, conformément aux normes de santé européennes dans le cadre du contrôle alimentaire.

IDENTIFICAZIONE DEI COLORI:

Grazie al colore del manico del coltello, possiamo sapere per quali tipi di alimenti sia indicato. Questa differenziazione è data da dei tappi di Polipropilene di vari colori, che consentono un controllo igienico-sanitario completo, rispettando le norme europee sanitarie di controllo dell'alimentazione.

ИНДИКАТОРЫ ЦВЕТОВ:

Благодаря цвету рукоятки ножа можно узнать, для каких продуктов используется нож. Данное различие стало возможным благодаря кнопкам различных цветов, которые позволяют тщательное слежение за гигиеной и проведение санитарного контроля, соблюдения европейских стандартов контроля качества пищевых продуктов.



ALIMENTOS COCINADOS / COOKED MEATS / VIANDES CUITES ET CHARCUTERIES
ALIMENTI CUCINATI / ПРИГОТОВЛЕННАЯ ПИЩА



CARNE / RAW MEAT / VIANDES CRUES / CARNE / МЯСО



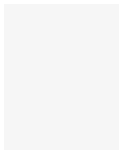
PESCADO / RAW FISH / POISSONS CRUS / PESCE / РЫБА



ENSALADAS Y FRUTAS / SALADS AND FRUITS / FRUITS ET SALADES
FRUTTA O MACEDONIE / ФРУКТЫ И САЛАТЫ



VERDURAS / RAW VEGETABLES / LÉGUMES CRUS / VERDURE / ОВОЩИ



PASTELERÍA Y LÁCTEOS / BAKERY AND DAIRY PRODUCTS LAITAGES, PAINS ET
VIENNOISERIES / PANE E PASTICCERIA S / КОНДИТЕРСКИЕ И МОЛОЧНЫЕ
ИЗДЕЛИЯ



ALÉRGENOS / ALLERGENS / ALLERGÈNES / ALLERGENI / АЛЛЕРГЕНЫ

COLOUR PROF

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

240100

150 mm



Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



240200

180 mm



Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



240300

200 mm



Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



240500

250 mm



Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



240600

300 mm



Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



240700

350 mm



Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



240800

350 mm



Pescadero - Fishmonger Knife - Poisson -
Coltello da Pesce - Мясницкий Нож



Funda Display

Display Sleeve

Carte

Display

Упаковка Дисплей



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polipropileno Recubierto con Elastómero

Polypropylene Covered by Elastomer

Polypropylène Recouvert d'Élastomère

Polipropilene Ricoperto con Elastomero

Полипропилен Покрытый Эластомером



Flexible / Flessibile / Гибкие



Semiflexible / Semi-flexible / Semi-Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

COLOUR PROF

**241000**

200 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож**241100**

250 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож**241200**

300 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож**240000**

80 mm

Mondador - Paring Knife - Office -
Spelucchino - Нож для чистки
овощей и Фруктов**244100**

130 mm

Carnicero - Sticking knife - Saigner -
Coltello Scannare - Нож для Мяса**243000**

150 mm

Carnicero - Sticking knife - Saigner -
Coltello Scannare - Нож для Мяса**241400**

130 mm

Carnicero - Butcher knife -
C. Découper - Coltello Scannare -
Нож для Мяса**241500**

160 mm

Carnicero - Butcher knife -
C. Découper - Coltello Scannare -
Нож для Мяса

Funda Display

Display Sleeve

Carte

Display

Упаковка Дисплей



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polipropileno Recubierto con Elastómero

Polypropylene Covered by Elastomer

Polypropylène Recouvert d'Élastomère

Polipropilene Ricoperto con Elastomero

Полипропилен Покрытый Эластомером

COLOUR PROF

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

241600

180 mm



Carnicero - Butcher knife - C. Découper -
Coltello Scannare - Нож для Мяса

241700

200 mm



Carnicero - Butcher knife - C. Découper -
Coltello Scannare - Нож для Мяса



243100

170 mm



Lenguado - Sole Knife - Filet de
Sole - Coltello Sogliola - Нож для
Плоской Рыбы



243200

190 mm



Fileteador - Fillet Knife - Dénerver -
Coltello Filettare Pesce - Нож для Филе

242200

140 mm



Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Coltello Disosso - ОБвалочный Нож

242000

130 mm



Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Coltello Disosso - ОБвалочный Нож

242100

150 mm



Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Coltello Disosso - ОБвалочный Нож




242300

150 mm



Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Coltello Disosso - ОБвалочный Нож



	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Упаковка Дисплей
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno Recubierto con Elastómero	Polypropylene Covered by Elastomer	Polypropylène Recouvert d'Elastomère	Polipropilene Ricoperto con Elastomero	Полипропилен Покрытый Эластомером



242500
200 mm

Fileteador - Fillet Knife - Filet de Sole - Coltello Filettare Pesce - Нож для Филе



245400
180 mm

Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож



242800
250 mm

Pastelero - Pastry Knife - Genoise - Coltello Pane - Нож для Кондитерских Изделий



243500
300 mm

Pastelero - Pastry Knife - Genoise - Coltello Pane - Нож для Кондитерских Изделий



242900
360 mm

Fiambre - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож для Окороча



242600
300 mm




Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окороча



242700
300 mm

Salmón - Salmon Knife - Saumon Alvéolé - Coltello Salmone - Лосось



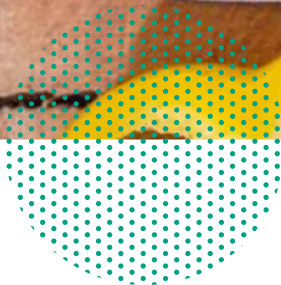
	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Упаковка Дисплей
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno Recubierto con Elastómero	Polypropylene Covered by Elastomer	Polypropylène Recouvert d'Élastomère	Polipropilene Ricoperto con Elastomero	Полипропилен Покрытый Эластомером

2900

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXIDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

BACTIPROOF®

NSF



PACKAGING / УПАКОВКА



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Especialmente diseñado para profesionales en exclusivo Acero Inoxidable NITRUM® muy adecuado para un uso prolongado, su proceso de fabricación garantiza una unión entre mango y hoja permanente.

Specially designed for professionals in exclusive NITRUM® stainless steel very suitable for prolonged use, its manufacturing process ensures a permanent union between the blade and handle.

Spécialement conçu pour les professionnels en Acier Inoxydable NITRUM® exclusif, très approprié pour un usage prolongé, son processus de fabrication assure une union permanente entre le manche et la lame.

Appositamente progettato per i professionisti, in esclusivo Acciaio Inossidabile NITRUM®, altamente indicato per un uso prolungato, il suo processo di fabbricazione garantisce una unione permanente fra il manico e la lama.

Специально разработанные для профессиональных поваров, изготовленные из эксклюзивной нержавеющей стали NITRUM®, ножи отлично подходят для длительного использования. Производственный процесс гарантирует отличное соединение между рукояткой и лезвием.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Inyectado en Polipropileno Copolímero (PP), material plástico antideslizante extraordinariamente resistente a golpes y temperaturas extremas. Los colores del mango garantizan un mejor control higiénico-alimentario.

Injected in Polypropylene Copolymer (PP-C), non-slip extraordinarily shock and extreme temperature resistant plastic material. The colours of the handle ensure a better hygienic-food control.

Injecté en Polypropylène Copolymère (PP), un matériau plastique antidérapant incroyablement résistant aux coups et aux températures extrêmes. Les couleurs du manche permettent de garantir un plus haut contrôle de l'hygiène alimentaire.

Iniettato con Polipropilene Copolímero (PP), materiale plastico antiscivolo straordinariamente resistente agli urti e alle temperature estreme. I colori del manico garantiscono un miglior controllo igienico-alimentare.

Приборы из полипропилена (ПП) - не скользящего пластика, изготовленные по системе инъекции, устойчивы к ударам и экстремальным температурам. Разноцветные рукоятки обеспечивают лучший контроль санитарного состояния и контроль за пищевыми продуктами.



Flexible / Flessibile / Гибкие



Semiflexible / Semi-flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

2900

MANGOS IDENTIFICATIVOS

IDENTIFICATION HANDLES · IDENTIFICATION DES MANCHES · IDENTIFICAZIONE DEI MANICI · ИДЕНТИФИЦИРУЮЩИЕСЯ РУЧКИ

IDENTIFICADORES DE COLORES:

El mango de cada cuchillo identifica el tipo de alimentos en el que se va a emplear, mediante el uso de unos tapones de polipropileno de distintos colores se consigue un perfecto control higiénico-sanitario tal como especifican las normas europeas sanitarias de control alimentario.

COLOUR IDENTIFICATION SYSTEM:

Thanks to the colour of the knife handle one can know what type of food to use. This differentiation is made thanks to the polypropylene plugs of different colours which enable a comprehensive hygienic-sanitary control, complying with European hygiene of foodstuffs health regulations.

IDENTIFICATION DES COULEURS:

La couleur du manche du couteau permet de savoir le type d'aliments auxquels il est destiné. Ce type de distinction est possible grâce à des bouchons en Polypropylène de différentes couleurs permettant un contrôle hygiénique-sanitaire exhaustif, conformément aux normes de santé européennes dans le cadre du contrôle alimentaire.

IDENTIFICAZIONE DEI COLORI:

Grazie al colore del manico del coltello, possiamo sapere per quali tipi di alimenti sia indicato. Questa differenziazione è data da dei tappi di Polipropilene di vari colori, che consentono un controllo igienico-sanitario completo, rispettando le norme europee sanitarie di controllo dell'alimentazione.

ИНДИКАТОРЫ ЦВЕТОВ:

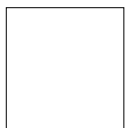
Благодаря цвету рукоятки ножа можно узнать, для каких продуктов используется нож. Данное различие стало возможным благодаря кнопкам различных цветов, которые позволяют тщательное слежение за гигиеной и проведение санитарного контроля, соблюдения европейских стандартов контроля качества пищевых продуктов.

ALIMENTOS COCINADOS / COOKED MEATS / VIANDES CUITES ET CHARCUTERIES
ALIMENTI CUCINATI / ПРИГОТОВЛЕННАЯ ПИЩАVERDURAS Y FRUTAS / RAW VEGETABLES AND FRUITS
FRUITS ET LÉGUMES CRUS / VERDURE / ФРУКТЫ И ОВОЩИ

CARNE / RAW MEAT / VIANDES CRUES / CARNE / МЯСО



PESCADO / RAW FISH / POISSONS CRUS / PESCE / РЫБА

PASTELERÍA Y LÁCTEOS / BAKERY AND DAIRY PRODUCTS LAITAGES, PAINS ET
VIENNOISERIES / PANE E PASTICCERIA S / КОНДИТЕРСКИЕ И МОЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯMULTIUSOS / UTILITY KNIFE / COUTEAUX MULTIFONCTIONS
MULTIUSOS / НОЖ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ

VERDURAS / RAW VEGETABLES / LÉGUMES CRUS / VERDURE / ОВОЩИ



ALÉRGENOS/ ALLERGENS / ALLERGÈNES / ALLERGENI / АЛЛЕРГЕНЫ

2900

292900

130 mm

Carnicero - Butcher Knife - C. Saigner -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



■ 292900 ■ 292922 ■ 292923 ■ 292925



293000

150 mm

Carnicero - Butcher Knife - C. Saigner -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



■ 293000 ■ 293022 ■ 293023 ■ 293025



294600

160 mm

Carnicero - Butcher Knife - C. Découper -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



■ 294600 ■ 294622 ■ 294623 ■ 294625



294700

180 mm

Carnicero - Butcher Knife - C. Découper -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



■ 294700 ■ 294722 ■ 294723 ■ 294725



294800

200 mm

Carnicero - Butcher knife - C. Découper -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



■ 294800 ■ 294822 ■ 294823 ■ 294825



291500

160 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



■ 291500 ■ 291522 ■ 291523 ■ 291525



291600

180 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



■ 291600 ■ 291622 ■ 291623 ■ 291625



291700

210 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



■ 291700 ■ 291722 ■ 291723 ■ 291725



291800




250 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



■ 291800 ■ 291822 ■ 291823 ■ 291825



	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Упаковка Дисплей
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



Flexible / Flessibile / Гибкие



Semiflexible / Semi-flessibile / Semi-Flessibile / Гибкие



Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие



Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

2900



291900 291922 291923 291925



291900

300 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



290400 290421 290422 290423 290425 290431



290400

130 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper -
Coltello Cucina - Кухня



290500 290521 290522 290523 290525



290500

150 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper -
Coltello Cucina - Кухня



292100 292121 292122 292123 292124 292125 292128 292131



292100

200 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож

NEW



292110 292115



292110

200 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



292200 292221 292222 292223 292224 292225 292228



292200

250 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож

NEW



292210 292215



292210

250 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



292300 292321 292322 292323 292325



292300

300 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



Funda Display

Display Sleeve

Carte

Display

Упаковка Дисплей



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®



Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

2900

292000

150 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine -
Coltello Cucina - Поварской Нож



292000 292021 292022 292023 292025

290700

200 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine -
Coltello Cucina - Поварской Нож



290700 290721 290722 290723 290724 290725 290728

290800

250 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine -
Coltello Cucina - Поварской Нож



290800 290821 290822 290823 290824 290825 290828

290900

300 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine -
Coltello Cucina - Поварской Нож



290900 290921 290922 290923 290925

295800

170 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Affettare - Нож для тонкой
нарезки Afetare



295800 295822 295823 295825

295900

200 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Affettare - Нож для тонкой
нарезки Afetare

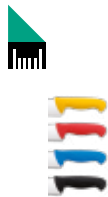


295900 295922 295923 295925

296000

250 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Affettare - Нож для тонкой
нарезки Afetare



296000 296022 296023 296025

Icon	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Упаковка Дисплей
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



290600 290621 290622 290623 290625



290600

180 mm

Santoku - Santoku Knife - Santoku -
Coltello Santoku - Поварской Нож



293100 293122 293123 293125



293100

170 mm

Lenguado - Sole Knife - Filet de Sole -
Coltello Sogliola - Эксклюзивный Нож



295200 295222 295223 295225



295200

190 mm

Fileteador - Fillet Knife - Filet de
Sole - Coltello Filettare Pesce - Нож
для Филе



295100 295122 295123 295125



295100

200 mm

Fileteador - Fillet Knife - Filet de
Sole - Coltello Filettare Pesce - Нож
для Филе



295500 295522 295525



295500

250 mm

Trinchante - Carving Knife -
Tranchelard - Coltello Trinciante -
Разделочный Нож



292400 292422 292423 292425



292400

350 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для тонкой
нарезки Afetare



292500 292522 292523 292525



292500

350 mm

Pescadero - Fishmonger Knife -
Poisson - Coltello da Pesce -
Мясницкий Нож



Funda Display

Display Sleeve

Carte

Display

Упаковка Дисплей



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®



Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен

2900



291400

200 mm

Panero - Bread Knife - Pain -
Coltello Pane - Нож Для Хлеба



■ 291400 □ 291424 ■ 291425 ■ 291431



290300

180 mm

Tenedor - Carving Fork - Fourchette -
Forchettone - Вилка



■ 290300 ■ 290325



290000

80 mm

Mondador - Paring Knife - Office -
Spelucchino - Нож для чистки
овощей и Фруктов



■ 290000 ■ 290021 ■ 290022 ■ 290023 ■ 290025 ■ 290031



290100

100 mm

Verduras - Vegetable Knife - Office -
Coltello Verdura - Нож для Овощей



■ 290100 ■ 290121 ■ 290122 ■ 290123 ■ 290125



294400

130 mm

Deshuesador - Boning Knife -
Désosseur - Coltello Disosso -
Обвалочный Нож



■ 294400 ■ 294422 ■ 294425



294200

100 mm

Deshuesador - Boning Knife -
Désosseur - Coltello Disosso -
Обвалочный Нож



■ 294200 ■ 294225



291200

140 mm

Deshuesador - Boning Knife -
Désosseur - Coltello Disosso -
Обвалочный Нож



■ 291200 ■ 291222 ■ 291223 ■ 291225



291300

140 mm

Deshuesador - Boning Knife -
Désosseur - Coltello Disosso -
Обвалочный Нож



■ 291300 ■ 291322 ■ 291323 ■ 291325



Funda Display

Display Sleeve

Carte

Display

Упаковка Дисплей



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен

294000 294022 294025



294000

140 mm

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Coltello Disosso - Обвалочный Нож

294100 294122 294124 294125



294100

160 mm

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Coltello Disosso - Обвалочный Нож

294500 294521 294522 294523 294524 294525



294500

160 mm

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur -
Coltello Disosso - Обвалочный Нож

295300 295322 295323 295325



295300

160 mm

Despellejar - Skinning Knife - Dépouiller -
Coltello Danese - Освежать

295400 295422 295423 295425



295400

190 mm

Despellejar - Skinning Knife -
Dépouiller - Coltello Danese -
Освежать

292600 292622 292623 292625



292600

200 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса

292700 292721 292722 292723 292725



292700

250 mm

Carnicero - Butcher Knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса

292800 292822 292823 292825






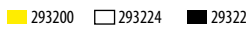




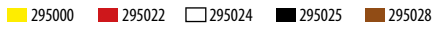





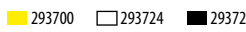





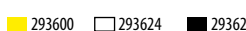










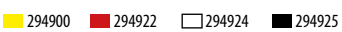




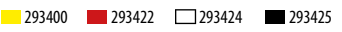

292800




300 mm


Carnicero - Butcher Knife -
Boucher - Coltello Macellaio -
Нож для Мяса

Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Упаковка Дисплей
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен


2900

	293200 250 mm		 	
Pastelero - Pastry Knife - Genoise - Coltello Pane - Нож для Кондитерских Изделий				
	295000 250 mm		 	
Pastelero - Pastry Knife - Genoise - Coltello Pane - Нож для Кондитерских Изделий				
 	293700 300 mm		 	
Pastelero - Pastry Knife - Genoise - Coltello Pane - Нож для Кондитерских Изделий				
 	293600 350 mm		 	
Pastelero - Pastry Knife - Genoise - Coltello Pane - Нож для Кондитерских Изделий				
 	293300 300 mm		 	
Salmón - Salmon Knife - Saumon - Coltello Salmone - Лосось				
	294900 250 mm		 	
Fiambre - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож для Окорочка				
	293400 300 mm		 	
Fiambre - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож для Окорочка				


 Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Упаковка Дисплей
 Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
 Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

- 


293500 293522 293525




293800 293825




291100 291125




293900 293925




295700 295725





298700 298725





298800 298825























293500
350 mm
Fiambre - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож для Окорочка




293800
400 mm
Fiambre - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож для Окорочка




291100
240mm
Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорочка




293900
280 mm
Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорочка




295700
300 mm
Salami - Salami Knife - Couteau pour Salami - Coltello Salami - Нож для Салями





298700
360 mm
Salami/Queso - Salami/Cheese - Salami/Fromage - Salame/Formaggio - салими/сыр





298800
410 mm
Salami/Queso - Salami/Cheese - Salami/Fromage - Salame/Formaggio - салими/сыр




















CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Упаковка Дисплей
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

2900

296100

4 mm
190 mm
≈ 550 gr



Hachuela - Cleaver - Feuille -
Mannaietta - Мясницкий Нож



■ 296100 ■ 296122 ■ 296123 ■ 296125



296700

4 mm
200 mm
≈ 530 gr



Macheta - Cleaver - Couperet -
Mannaietta - Мясницкий Нож



■ 296700 ■ 296722 ■ 296723 ■ 296725



297200

4 mm
200 mm
≈ 600 gr



Macheta - Cleaver - Couperet -
Mannaietta - Мясницкий Нож



■ 297200 ■ 297222 ■ 297225



297500

4 mm
240 mm
≈ 700 gr



Macheta - Cleaver - Feuille -
Couperet - Мясницкий Нож



■ 297500 ■ 297522 ■ 297525



Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



297600 297625

297600

3 mm
180 mm
≈380 gr



Chuletera - Chop Cleaver - Couperet à Côtelette - Bistecca - Мясницкий Нож



297700 297725

297700

3 mm
220 mm
≈510 gr



Chuletera - Chop Cleaver - Couperet à Côtelette - Bistecca - Мясницкий Нож



296200 296222 296225

296200

4 mm
220 mm
≈720 gr



Hachueta - Cleaver - Feuille - Mannaietta - Мясницкий Нож

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

2900

296300

4 mm
250 mm
≈930 gr



Hachuela - Cleaver - Feuille - Mannaietta
- Мясницкий Нож



■ 296300 ■ 296322 ■ 296325



296400

4 mm
270 mm
≈1040 gr



Hachuela - Cleaver - Feuille - Mannaietta
- Мясницкий Нож



■ 296400 ■ 296422 ■ 296425



298000

2 mm
260 mm
≈520 gr





Filetera - Steak Cleaver - Couperet à Filet -
Sfilettare - Разделочный Нож Для Мяса



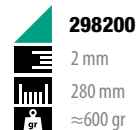
■ 298000 ■ 298022 ■ 298023 ■ 298025



	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



298200 298222 298225



298200

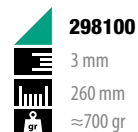
2 mm
280 mm
≈600 gr



Filetera - Steak Cleaver - Couperet à Filet -
Sfilettare - Разделочный Нож Для Мяса



298100 298125



298100

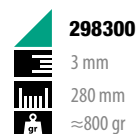
3 mm
260 mm
≈700 gr



Filetera - Steak Cleaver - Couperet à Filet -
Sfilettare - Разделочный Нож Для Мяса



298300 298322 298325



298300

3 mm
280 mm
≈800 gr



Chuletera - Chop Cleaver - Couperet à
Côtelette - Bistessa - Разделочный Нож
Для Мяса

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

2900

298500

2,5 mm
200 mm
≈390 gr



Macheta - Cleaver - Couperet -
Mannaietta - Мясницкий Нож



■ 298500 ■ 298525



298600

3 mm
215 mm
≈585 gr



Hachuela - Cleaver - Feuille -
Mannaietta - Мясницкий Нож



■ 298600 ■ 298625



297000

2 mm
290 mm
≈410 gr



Pescadero - Fishmonger Knife - Poisson -
Coltello da Pesce - Мясницкий Нож



■ 297000 ■ 297023 ■ 297025



297100

2 mm
320 mm
≈490 gr





Pescadero - Fishmonger Knife - Poisson -
Coltello da Pesce - Мясницкий Нож



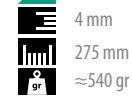
■ 297100 ■ 297123 ■ 297125



	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



296800

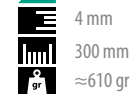


Carnicero - Butcher Knife - C. Abattere -
Coltello Scannare - Нож для Мяса

■ 296800 ■ 296825



296900

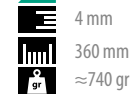


Carnicero - Butcher Knife - C. Abattere -
Coltello Scannare - Нож для Мяса

■ 296900 ■ 296925



297800

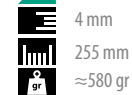


Cuchillo Roma - Roma Knife - C. Abattere -
Coltello Roma - Нож Поварской Roma

■ 297800 ■ 297825



297900



Cuchillo Golpe - Pound Knife - Couteau
Feuille - Coltello da Colpo - Нож Для
Рубки Golpe

■ 297900 ■ 297925



Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

2900

299500

155 x 90 mm



Espátula - Spatula - Spatule -
Spatola - Лопаточка



■ 299500 ■ 299525



299600

125 x 90 mm



Espátula - Spatula - Spatule -
Spatola - Лопаточка



■ 299600 ■ 299625



299700

125 x 120 mm



Espátula - Spatula - Spatule -
Spatola - Лопаточка



■ 299700 ■ 299725



299000

200 mm



Espátula - Spatula - Spatule -
Spatola - Лопаточка



■ 299000 □ 299024 ■ 299025



299100

250 mm



Espátula - Spatula - Spatule -
Spatola - Лопаточка



■ 299100 □ 299124 ■ 299125 ■ 299131



299200

300 mm



Espátula - Spatula - Spatule -
Spatola - Лопаточка



■ 299200 □ 299224 ■ 299225



Funda Display

Display Sleeve

Carte

Display

Упаковка Дисплей



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен

COLOR DE MANGO PARA ALÉRGENOS

COLOURED HANDLE FOR ALLERGENS · UNE COULEUR DE MANCHE POUR SIGNALER LES ALLERGÈNES · COLORE DEL MANICO PER ALLERGENI · НОВЫЙ ЦВЕТ РУКОЯТИ ДЛЯ ОСОБОЙ ИДЕНТИФИКАЦИИ

ARCOS presenta su propuesta de color de mango identificativo apto para el sistema de HACCP, con el fin de hacer la vida más fácil a aquellas personas que tienen algún tipo de alergia alimentaria. Una iniciativa pensada por ARCOS para evitar la contaminación cruzada, algo muy común en nuestras cocinas. Su mango de color fucsia nos indica que al hacer uso del mismo debemos evitar el contacto con otros alimentos alérgenos o superficies en las que anteriormente tocó un alimento que pueda afectar a la salud de la persona alérgica. Con esta propuesta, ARCOS busca concienciar de este problema que afecta a tanta gente y que debemos tener tan presente a la hora de tratar los alimentos.

ARCOS presents its identifying coloured handle design suitable for the HACCP system, so as to make life easier for those persons who suffer from food allergies. An initiative designed by ARCOS in order to avoid cross contamination, something which is very common in our kitchens. Its fuchsia handle shows that when one is using the knife is that contact with other food allergens or surfaces on which food has previously rested on that may affect the health of the allergy sufferer must be avoided. With this concept, ARCOS seeks to raise awareness of this problem which affects so many people and that must be borne in mind when it comes to food.

ARCOS présente un nouveau manche dont la couleur sert d'élément d'identification, dans le but de simplifier la vie des personnes souffrant d'une quelconque intolérance alimentaire (gluten, lactose, etc.). Une initiative prise par ARCOS pour éviter la contamination croisée, un phénomène qui se produit très fréquemment dans nos cuisines. Son manche couleur fuchsia nous indique qu'au moment de nous en servir, nous devons éviter tout contact avec d'autres aliments allergènes ou des surfaces ayant été en contact auparavant avec un aliment pouvant nuire à la santé de la personne allergique. Au moyen de cette innovation, ARCOS cherche à mettre en évidence un problème qui concerne de nombreuses personnes et dont nous devons tenir compte au moment de manipuler les aliments. De plus, ce produit satisfait les exigences d'identification HACCP.

ARCOS presenta la sua proposta per il colore che indica il manico adatto per il sistema di HACCP, al fine di semplificare la vita alle persone che hanno qualche tipo di allergia alimentare. Un'iniziativa di ARCOS per evitare il contagio incrociato, che è molto comune nelle nostre cucine. Il suo manico color fucsia indica che, utilizzandolo, dobbiamo evitare il contatto con altri alimenti allergeni o con superfici che abbiano precedentemente toccato un alimento che possa danneggiare la salute della persona allergica. Con questa proposta ARCOS cerca di sensibilizzare rispetto a questo problema, che riguarda molte persone e che dobbiamo tenere presente al momento di trattare gli alimenti.

ARCOS представляет новое предложение для идентификации ножа по цвету рукояти, чтобы улучшить качество жизни тем, кто страдает каким-либо типом пищевой непереносимости (глютен, лактоза и т.д.). Новая инициатива, разработанная компанией ARCOS, помогает избежать перекрестного загрязнения, так часто встречающегося на наших кухнях. Рукоять цвета фуксии указывает на то, что при использовании этого ножа следует избегать работы с прочими пищевыми продуктами, которые могут вызвать аллергию, или поверхностями, которых ранее касались продукты, влияющие на здоровье человека с аллергией или пищевой непереносимостью. Благодаря этому предложению, компания ARCOS стремится повысить осведомленность домашних об этой проблеме, которая затрагивает большое количество людей, и которая должна учитываться при работе с продуктами. Кроме того, данное предложение отвечает требованиям идентификации HACCP (анализ рисков по критической контрольной точке АРККТ).



290031
100 mm

290431
130 mm

292131
200 mm

291431
200 mm

299131
250 mm



ATLÁNTICO

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



MANGO DE MADERA
WOOD HANDLE
MANCHE EN BOIS
MANICO DI LEGNO
ДЕРЕВЯННАЯ РУЧКА



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Líneas clásicas en exclusivo Acero Inoxidable NITRUM®, muy duradero y con gran poder de corte.

Classic lines in exclusive NITRUM® stainless steel, very durable and great cutting power.

Des lignes classiques en Acier Inoxydable NITRUM® exclusif, très durable et à haut pouvoir de coupe.

Linee classiche in esclusivo Acciaio Inossidabile NITRUM®, con una gran durezza e potenza di taglio.

Классический дизайн ножей, изготовленных из эксклюзивной нержавеющей стали NITRUM®, отличаются прочностью и отличной режущей способностью.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Su mango de madera noble Palisandro pulido y su diseño de corte clásico hacen de este cuchillo uno de los más elegantes.

Its polished rosewood hardwood handle and its classic cut design make this knife one of the most elegant.

Leur manche en bois noble de Palissandre poli et leur design aux lignes classiques font de ce couteau l'un des plus élégants.

Il suo manico di legno nobile di Palissandro e il suo design classico rendono questo coltello uno dei più eleganti.

Его рукоять, выполненная из благородной полированной древесины палисандра, а также его классический дизайн превращают этот нож в один из самых элегантных.

CACHAS

SCALES / COTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

La madera noble Palisandro permite un mecanizado y pulido que le confieren un acabado superficial excelente.

The Rosewood Hardwood allowing all kinds of machining and polishing processes, conferring an excellent surface finish.

Le bois noble de Palissandre permet un usinage et un polissage apportant une finition de surface excellente.

Il legno nobile di Palissandro consente una molatura e una lucidatura che gli conferiscono una rifinitura superficiale eccellente.

Древесина палисандрового дерева отлично поддается процессам обработки и полировки, чем достигается совершенное внешнее покрытие.

REMACHES

RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Los remaches son de acero inoxidable altamente resistente a la corrosión.

The rivets are manufactured from highly rust resistant stainless steel.

Les rivets sont en acier inoxydable, hautement résistant à la corrosion.

I rivetti sono di acciaio inossidabile altamente resistente alla corrosione.

Заклепки из нержавеющей стали гарантируют высокую антикоррозийную устойчивость.

Flexible / Flessibile / Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

ATLÁNTICO

PACKAGING / УПАКОВКА



263000

100 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов



263100

120 mm

Verduras - Vegetable Knife - Steak - Coltello Verdura - Нож для Овощей



263200

155 mm

Cocinero - Chef Knife - Office - Coltello Cucina - Поварской Нож



263300

175 mm

Cocinero - Chef Knife - Office - Coltello Cucina - Поварской Нож



263400

200 mm

Cocinero - Chef Knife - Office - Coltello Cucina - Поварской Нож



263600

250 mm

Cocinero - Chef Knife - Office - Coltello Cucina - Поварской Нож



270800

75 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов



271000

100 mm

Verduras - Vegetable Knife - Steak - Coltello Verdura - Нож для Овощей



Funda Hoja

Plastic Sheath

Gaine

Coprilama

Пластиковый Футляр



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Madera de Palisandro

Rosewood

Palisandre

Legno Palissandro

Палисандровое Дерево

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

ATLÁNTICO

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

271300

155 mm



Deshuesador - Boning Knife -
Désosseur - Coltello Disosso -
Обвалочный Нож



262100

110 mm



Verduras - Vegetable Knife - Steak -
Coltello Verdura - Нож для Овощей



262300

135 mm



Cocina - Kitchen Knife - Découper -
Coltello Cucina - Кухня



262400

155 mm



Cocina - Kitchen Knife - Découper -
Coltello Cucina - Кухня



262700

170 mm



Cocina - Kitchen Knife - Découper -
Coltello Cucina - Кухня



260200

170 mm



Carnicero - Butcher knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



260300

200 mm



Carnicero - Butcher knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



260400

250 mm



Carnicero - Butcher knife - Boucher -
Coltello Macellaio - Нож для Мяса



Funda Hoja

Plastic Sheath

Gaine

Coprilama

Пластиковый Футляр



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Madera de Palisandro

Rosewood

Palisandre

Legno Palissandro

Палисандровое Дерево

ATLÁNTICO



271500

200 mm

Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane - Нож Для Хлеба



273200

245 mm

Jamoner - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорочка



272300

275 mm

Jamoner - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорочка



Funda Hoja

Plastic Sheath

Gaine

Coprilama

Пластиковый Футляр



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Madera de Palisandro

Rosewood

Palisandre

Legno Palissandro

Палисандровое Дерево



276900

3 mm

160 mm

≈310 gr

Macheta - Cleaver - Couperet - Mannaietta - Мясницкий Нож



277000

3 mm

180 mm

≈380 gr

Macheta - Cleaver - Couperet - Mannaietta - Мясницкий Нож



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Madera de Jatoba

Jatoba Wood

Jatoba Bois

Legno Jatoba

Ятоба Дерево

REGIA

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Está fabricada en Acero Inoxidable NITRUM®, un material exclusivo que garantiza gran durabilidad.

Manufactured from NITRUM® stainless steel, an exclusive material which guarantees great durability.

Fabriquée en Acier Inoxydable NITRUM®, un matériau exclusif assurant une haute durabilité.

Fabbricata in Acciaio Inossidabile NITRUM®, un materiale esclusivo che garantisce una gran durevolezza.

Изготовлен из нержавеющей стали NITRUM®: эксклюзивный материал, обеспечивающий долговечность изделия.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Exquisita elegancia en este mango que combina el negro y el dorado conformando un conjunto de líneas clásicas.

Exquisite elegance in this handle which combines black and gold becoming a set of classic lines.

L'élégance exquise de ce manche combine le noir et la couleur or pour obtenir un ensemble aux lignes classiques.

La squisita eleganza di questo manico combina il nero e il dorato, formando un insieme di linee classiche.

Изысканная элегантность этой рукоятки выражается в классических линиях сочетания черного и золотого.

CACHAS

SCALES / COTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

Fabricadas en Polioximetileno (POM), un material plástico de extraordinaria durabilidad y resistencia.

Manufactured from Polyoxymethylene (POM), a plastic material of extraordinary durability and resistance.

Fabriquées en Polyoxyméthylène (POM), un matériau plastique avec une durabilité et une résistance extraordinaires.

Fabbricate il Polioossimetilene (POM), un materiale plastico di straordinaria durevolezza e resistenza.

Изготовлены из полиоксиметилена (ПОМ) - пластичного материала необычайной прочности и долговечности.

REMACHES

RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Remaches machihembrados y virola en latón dorado, de alta resistencia a la corrosión.

Tongue-and-groove rivets and ferrule manufactured from gold brass, highly rust resistant.

Rivets emboîtés et mitre en laiton doré, hautement résistant à la corrosion.

Rivetti maschio-femmina e supporti in ottone dorato, con una gran resistenza alla corrosione.

Шпунтованные заклепки и тисненная золотой латуной шейка обладают высокой антикоррозийной стойкостью.

PACKAGING / УПАКОВКА



170600
250 mm





Jamonero - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож для Окорока



171000
300 mm



Jamonero - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож для Окорока

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (POM)



MAITRE

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

El Acero Inoxidable NITRUM® exclusivo de su hoja lo hace muy resistente, perfecto para el uso cotidiano.

The exclusive NITRUM® stainless steel of its blade makes it very resistant, perfect for everyday use.

L'Acier Inoxydable NITRUM® exclusif de la lame le dote d'une haute résistance, idéal pour l'usage quotidien.

L'esclusivo Acciaio Inossidabile NITRUM® della sua lama lo rende resistente, perfetto per un utilizzo quotidiano.

Лезвие из эксклюзивной нержавеющей стали NITRUM® наделяет его большей прочностью, что способствует наилучшему применению данных изделий для ежедневного использования в домашних условиях.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Las formas redondeadas de su mango de Polipropileno y su ligereza lo hacen perfecto para el uso diario.

The rounded shapes of its Polypropylene handle and its lightness make it perfect for everyday use.

Les formes arrondies de son manche en Polypropylène et sa légèreté en font un couteau idéal pour l'usage quotidien.

Le forme smussate del suo manico di Polipropilene e la sua leggerezza lo rendono perfetto per un utilizzo quotidiano.

Округлые формы его полипропиленовой рукояти и небольшой вес делают его идеальным для ежедневного использования.

CACHAS

SCALES / COTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

El material plástico del que están hechas es muy ligero y resistente al trabajo diario.

The plastic material from which they are manufactured is very light and resistant to everyday work.

Le matériau plastique dont elles sont faites est très léger et résistant à l'usage quotidien.

Il materiale plastico di cui sono fatte è molto leggero e resistente al lavoro quotidiano.

Пластик, используемый для производства рукояти, очень легкий и устойчив к повседневной работе.

REMACHES

RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Libres de corrosión gracias al acero inoxidable en el que están fabricados.

Corrosion free thanks to the stainless steel from which they are manufactured from.

Libres de corrosion grâce à l'acier inoxydable dont ils sont faits.

Protetti dalla corrosione grazie all'acciaio inossidabile di cui sono fatti.

Обладают антикоррозийными свойствами благодаря нержавеющей стали, из которой они изготовлены.

Flexible / Flessibile / Гибкие

Alveolos / Granton Edge / Alvéolé / Alveoli / Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté / Seghettato / Жемчужный

MAITRE

PACKAGING / УПАКОВКА



150200

80 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов



150300

100 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов



150500

100 mm

Verduras - Vegetable Knife - Office - Coltello Verdura - Нож для Овощей



150700

150 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня



150800

180 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня



150900

220 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня



151500

160 mm

Deshuesador - Boning Knife - Désosseur - Coltello Disosso - Обвалочный Нож



151600

170 mm

Santoku - Santoku Knife - Santoku Coltello Santoku - Поварской Нож



Blister

Blister

Blister

Blister

Блистер



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

MAITRE

151000

215 mm



Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello
Cucina - Поварской Нож



151400

210 mm



Panero - Bread Knife - Pain - Coltello
Pane - Нож для Хлеба



151200

275 mm



Jamonero - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож для Окорока



	Blister	Blister	Blister	Blister	Блистер
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

152000

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей

CAJA REGALO / GIFT BOX
BOITE CADEAU / SCATOLA REGALO
ПОДАРОЧНАЯ УПАКОВКА



1502 1507 1510 1514 2784

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен
	Madera de Pino	Pine	Bois de Pin	Legno di Pino	Сосновое Дерево

152100

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



1856 1505 1510 1514 1512

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен
	Madera de Pino	Pine	Bois de Pin	Legno di Pino	Сосновое Дерево

151900

Set Jamonero - Slicing Set -
Ensemble Jambon - Set Prosciutto -
Набор для Окорки



7821 1512

152600

Set Cocina - Kitchen Set -
Ensemble de Cuisine - Set Cucina -
Кухонный Набор




1505 1507 1510 1856

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

DÚO

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ

 DOBLE INYECCIÓN
DOUBLE INJECTION
DOUBBLE INIEZIONE
DOPPIA INIEZIONE
ДВОЙНАЯ ИНЖЕКЦИЯ



NUEVA
—
NEW

PACKAGING / УПАКОВКА



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Su exclusivo Acero Inoxidable NITRUM® lo hacen un cuchillo extremadamente duradero con un poder de corte profesional.

Its exclusive NITRUM® stainless steel makes it an extremely durable knife with professional cutting power.

L'Acier Inoxydable NITRUM® exclusif dote ce couteau d'une dureté extrêmement élevée et d'un pouvoir de découpe professionnel.

L'esclusivo Acciaio Inossidabile NITRUM® lo rende un coltello estremamente durevole, con una potenza di taglio professionale.

Благодаря эксклюзивной нержавеющей стали NITRUM® нож гарантирует долговечность в использовании и профессиональную режущую способность.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Su mango especial ergonómico está compuesto por un núcleo duro de Polipropileno (PP) que sujeta la espiga, formando un conjunto inseparable, recubierto todo de un caucho especial impermeable, que lo hace especialmente cómodo y resistente a altas temperaturas.

Its special ergonomic handle is composed of a hard polypropylene (PP) core which holds the tang, forming an unbreakable set, all coated with a special impermeable rubber, which makes it especially comfortable and resistant to high temperatures.

Le manche ergonomique spécial est composé d'un noyau dur en Polypropylène (PP) fixant la soie, pour obtenir un ensemble inséparable, le tout recouvert d'un caoutchouc imperméable spécial qui le rend particulièrement confortable et résistant aux hautes températures.

Il suo manico ergonomico speciale è costituito da un nucleo duro di Polipropilene (PP) che fissa il codolo, formando un insieme inseparabile, rivestito completamente da uno speciale caucciù impermeabile, che lo rende particolarmente comodo e resistente alle alte temperature.

Специальная эргономичная рукоять состоит из прочной полипропиленовой основы, которая удерживает хвостовик, образуя неразрывное целое, а покрытие специальным водонепроницаемым каучуком делает ее особенно комфортной в использовании и устойчивой к высокой температуре.

NEW



147122

85 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов

NEW



147222

110 mm

Verduras - Vegetable Knife - Steak - Coltello Verdura - Нож для Овощей

NEW



147322

150 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня

NEW



147422

200 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож

NEW



147822

180 mm

Santoku - Santoku Knife - Santoku Coltello Santoku - Поварской Нож

NEW



147722

200 mm

Panero - Bread Knife - Pain - Coltello - Pane - Нож для Хлеба

NEW



147622

240 mm

Jamoner - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож Для Окорочка



Blister

Blister

Blister

Blister

Блистер



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®



Polipropileno Recubierto con Elastómero

Polypropylene Covered by Elastomer

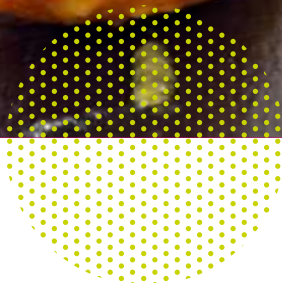
Polypropylène Recouvert d'Élastomère

Polipropilene Ricoperto con Elastomero

Полипропилен Покрытый Эластомером

MENORCA

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



PACKAGING / УПАКОВКА



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

El Acero Inoxidable NITRUM® en el que está fabricada su hoja permite un uso diario prolongado con un poder de corte excelente.

The NITRUM® stainless steel from which its blade is manufactured from allows for an extended everyday use with excellent cutting power.

L'Acier Inoxydable NITRUM® dans lequel sa lame est fabriquée permet un usage quotidien prolongé avec un excellent pouvoir de coupe.

L'Acciaio Inossidabile NITRUM® di cui è fatta la lama consente un utilizzo quotidiano prolungato, con un'eccellente potenza di taglio.

Нержавеющая сталь NITRUM® этого лезвия позволяет использовать этот нож ежедневно в течение длительного времени и наслаждаться отличной режущей способностью.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Extraordinariamente ligero, con un diseño ergonómico, se caracteriza por su alta adherencia y comodidad de uso; está fabricado en Polipropileno, un material altamente resistente a productos químicos y temperaturas extremas.

Extraordinarily lightweight, with an ergonomic design, which is characterised by its high adhesion and user comfort, and is manufactured from Polypropylene, a material highly resistant to chemicals and extreme temperatures.

Incroyablement léger, avec un design ergonomique, il se distingue pour sa haute adhérence et son confort, fabriqué en Polypropylène, un matériau hautement résistant aux produits chimiques et aux températures extrêmes.

Eccezionalmente leggero, con un design ergonomico, si caratterizza per la sua grande aderenza e comodità d'uso; è fabbricato in Polipropilene, un materiale altamente resistente ai prodotti chimici e alle temperature estreme.

Рукояти, изготовленные из полипропилена, известного своей высокой устойчивостью к моющим средствам и экстремальным температурам, характеризуются своим удобством, обладают эргономичным дизайном, полностью адаптируются к форме руки, имеют необычайно малый вес и отличную внешнюю обработку.



145000
75 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов



145200
100 mm

Verduras - Vegetable Knife - Office - Coltello Verdura - Нож для Овощей



145100
130 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня



145300
150 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня



145400
190 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня

	Blister	Blister	Blister	Blister	Блистер
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

MENORCA



145900

180 mm



Santoku - Santoku Knife - Santoku -
Coltello Santoku - Поварской Нож



145700

200 mm



Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane
- Нож для Хлеба



145600

240 mm



Jamonero - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож для Окорочка



145500

280 mm



Jamonero - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож для Окорочка



Blister

Blister

Blister

Blister

Блистер



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

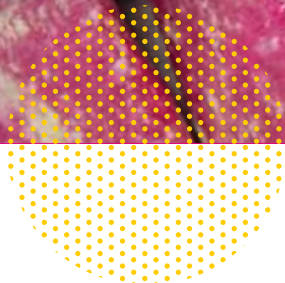
Полипропилен

MENORCA



NIZA

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXIDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



PACKAGING / УПАКОВКА



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Formas sencillas en exclusivo Acero Inoxidable NITRUM® con un rendimiento extraordinario y gran durabilidad, perfecto para el uso cotidiano.

Simple shapes in exclusive NITRUM® stainless steel with an extraordinary performance and great durability, perfect for everyday use.

Des formes simples en Acier Inoxydable NITRUM® exclusif, avec une performance extraordinaire et à haute durabilité, idéal pour une utilisation quotidienne.

Forme semplici in esclusivo Acciaio Inossidabile NITRUM®, con un rendimento straordinario e una gran durevolezza, perfetto per l'utilizzo quotidiano.

Простые формы из эксклюзивной нержавеющей стали NITRUM® высокой прочности и долговечности, идеально подходит для повседневного использования.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Fabricado en Polipropileno (PP), un material higiénico muy ligero y resistente a golpes, productos químicos y altas temperaturas.

Manufactured from Polypropylene (PP), a very lightweight and shock, chemicals and high temperatures resistant hygienic material.

Fabriqué en Polypropylène (PP), un matériau hygiénique très léger et résistant aux coups, aux produits chimiques et aux hautes températures.

Fabbricato in Polipropilene (PP), un materiale igienico, molto leggero e resistente agli urti, ai prodotti chimici e alle alte temperature.

Легкая рукоятка изготовлена из полипропилена (ПП), пластикового гигиеничного материала с превосходной устойчивостью к ударам, моющим средствам и экстремальным температурам.



134900

130 mm

Cuchillo Multiusos Curvo - Curved Multipurpose Knife - Couteau Multifonction Courbé - Coltello Multiuso Curvo - Нож многоцелевой изогнутый



135000

85 mm

Mondador - Paring Knife - Office - Spelucchino - Нож для чистки овощей и Фруктов



135200

110 mm

Verduras - Vegetable Knife - Steak - Coltello Verdura - Нож для Овощей



135300

150 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня



135400

200 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper - Coltello Cucina - Кухня



135800

200 mm

Cocinero - Chef's Knife - Cuisine - Coltello Cucina - Поварской Нож



135500

180 mm

Santoku - Santoku Knife - Santoku - Coltello Santoku - Поварской Нож



135700

200 mm

Panero - Bread Knife - Pain - Coltello Pane - Нож для ХлеБа



135600

240 mm

Jamonero - Slicing Knife - Jambon - Coltello Prosciutto - Нож для Окороча

	Blister	Blister	Blister	Blister	Блистер
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

136100

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей

CAJA REGALO / GIFT BOX
BOITE CADEAU / SCATOLA REGALO
ПОДАРОЧНАЯ УПАКОВКА



1856 1352 1354 1357 1358 1356

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилена
	Madera de Caucho	Rubber Wood	Bois de Caoutchouc	Legno di Caucciù	Каучуковое Дерево

136500

Juego - Knife Set - Bloc -
Confezioni - Набор Ножей



6 Piezas / Pieces / Pièces / Pezzi /
Предметов

1352

	Blister	Blister	Blister	Blister	Блистер
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



136700

Set Jamonero - Slicing Set -
Ensemble Jambon - Set Prosciutto -
Набор для Окорочка



8218

1356

	Display	Display	Carte	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Нержавеющая Сгаль NITRUM® Полипропилен



LATINA

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



MANGO DE MADERA
WOOD HANDLE
MANCHE EN BOIS
MANICO DI LEGNO
ДЕРЕВЯННАЯ РУЧКА



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

El Acero Inoxidable NITRUM® rico en Cromo de su hoja la hace muy resistente a la corrosión. La dureza mínima de este acero es de 52 HRC.

The NITRUM® Stainless Steel, its high chromium blade which makes it very resistant to corrosion. The minimum hardness of this steel is 52 HRC.

L'acier inoxydable NITRUM® riche en Chromium de sa lame est très résistant à la corrosion. La dureté minimale de cet acier est de 52 HRC.

L'Acciaio Inossidabile NITRUM®, ricco di Cromo, della sua lama lo rende altamente resistente alla corrosione. La durezza minima di questo acciaio è di 52 HRC.

Нержавеющая сталь NITRUM® высокого качества с повышенным содержанием хрома придает дополнительную прочность и антикоррозийную устойчивость этому лезвию. Минимальная прочность этой стали - 52 HRC.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКА

Está fabricado en madera comprimida, con láminas de resina que lo hacen resistente al lavavajillas y con una notable durabilidad y dureza.

It is manufactured from compressed wood, with resin laminates making it dishwasher safe and with a remarkable durability and hardness.

Fabriqué en bois comprimé, avec des feuilles de résine pour résister au lave-vaisselle et le doter d'une durabilité et d'une dureté importantes.

È fabbricato in legno compresso, con lamine di resina che lo rendono resistente ai lavaggi in lavastoviglie e lo dotano di una notevole durezza e durezza.

Изготовлена из прессованной древесины с прокладкой из пластин смолы для улучшения устойчивости при мытье в посудомоечной машине, а также делает их более прочными и долговечными.

REMACHES

RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Acero inoxidable para los remaches de estampación que forman un conjunto perfectamente montado y muy duradero.

Stainless steel for the tooling rivets that make up a perfectly assembled and very durable set.

Acier inoxydable des rivets d'estampage pour obtenir un ensemble parfaitement assemblé et très durable.

Acciaio inossidabile per i rivetti stampati, che formano un insieme perfettamente montato e molto durevole.

Изготовленные из нержавеющей стали, штампованные заклепки придают дополнительную долговечность изделию.

Flexible / Flessibile /
Гибкие

Perlado / Serrated / Cranté /
Seghettato / Жемчужный

LATINA

PACKAGING / УПАКОВКА



100100 / 100101

65 mm

Mondador - Paring Knife - Office
Spelucchino - Нож для чистки
овощей и Фруктов



102700 / 102701

90 mm

Mantequilla - Butter Knife - Beurre -
Coltello Burro - Масло сливочное



102500 / 102501

105 mm

Queso - Cheese Knife - Fromage -
Coltello Formaggio - Сыр



100400 / 100401

105 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak - Coltello
Bistessa - Острый столовый Нож



100500 / 100501

105 mm

Verduras - Vegetable Knife - Steak -
Coltello Verdura - Нож для Овощей



Caja / Box / Boite / Scatola / Коробка: **100100, 102700, 102500, 100400, 100500.**

Blister / Blister / Blister / Blister / Блистер: **100101, 102701, 102501, 100401, 100501.**



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Madera Comprimida

Pack-Wood

Bois Comprimé

Legno Compresso

Прессованное Дерево

CUCHILLOS · KNIVES · COUTEAUX · COLTELLERIA · НОЖИ

LATINA



100800 / 100801

130 mm



Cocina - Utility Knife - Cuisine -
Coltello Cucina - Кухня



100600 / 100601

130 mm



Cocina - Utility Knife - Cuisine -
Coltello Cucina - Кухня



100700 / 100701

155 mm



Cocina - Utility Knife - Cuisine -
Coltello Cucina - Кухня



101500 / 101501

170 mm



Panero - Bread Knife - Pain - Coltello
Pane - Нож для Хлеба



101300 / 101301

250 mm



Jamonero - Slicing Knife - Jambon -
Coltello Prosciutto - Нож для Окорка



Caja / Box / Boite / Scatola / Коробка: **100800, 100600, 100700, 101500, 101300.**

Blister / Blister / Blister / Blister / Блистер: **100801, 100601, 100701, 101501, 101301.**



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Madera Comprimida

Pack-Wood

Bois Comprimé

Legno Compresso

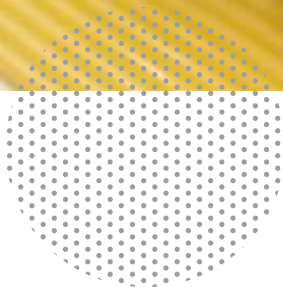
Прессованное Дерево

LATINA



NOVA

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



PACKAGING / УПАКОВКА



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Acero Inoxidable NITRUM® de alta resistencia y durabilidad, especialmente diseñada para pelar frutas y tubérculos.

Highly resistant and durable NITRUM® stainless steel, specifically designed for peeling fruits and root vegetables.

Acier Inoxydable NITRUM® haute résistance et haute durabilité, spécialement conçue pour l'épluchage des fruits et des tubercules.

Acciaio Inossidabile NITRUM® ad alta resistenza e durezza, particolarmente progettata per pelare frutta e tuberi.

Изготовленные из нержавеющей стали высокой прочности и долговечности NITRUM®, ножи специально разработаны для очистки фруктов и овощей.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Su nuevo mango, más ergonómico y moderno, aporta distinción y ligereza. Fabricado en Polipropileno (PP), un material plástico higiénico de alta resistencia a golpes y temperaturas extremas.

Its new, more contemporary and ergonomic handle, conferring distinction and lightness. Manufactured from Polypropylene (PP), a shock and extreme temperatures resistant plastic hygienic material.

Son nouveau manche, plus ergonomique et moderne, le dote de distinction et de légèreté. Fabriqué en Polypropylène (PP), un matériau plastique hygiénique et hautement résistant aux coups et aux températures extrêmes.

Il suo nuovo manico, più ergonomico e moderno, conferisce distinzione e leggerezza. Fabricato in Polipropilene (PP), un materiale plastico igienico ad alta resistenza agli urti e alle temperature estreme.

Его новая рукоять, более эргономичная и современная, придает новый вид и обеспечивает легкость в использовании. Изготовленная из полипропилена (ПП) - не скользящего гигиенического пластика, по системе инъекции, данная рукоять устойчива к ударам и экстремальным температурам.



■ 188300 / 188301 ■ 188321 ■ 188322 ■ 188323 ■ 188325



■ 188400 / 188401 ■ 188421 ■ 188422



■ 188500 / 188501 ■ 188521 ■ 188522 ■ 188523 ■ 188524 ■ 188525 ■ 188528



■ 188510



■ 188600 / 188601 ■ 188621 ■ 188622 ■ 188623 ■ 188624 ■ 188625 ■ 188628 ■ 188631 ■ 188632 ■ 188633



■ 188610 ■ 188611 ■ 188612 ■ 188613 ■ 188614 ■ 188615 ■ 188618



■ 188200



■ 188700

188300 / 188301

60 mm



Mondador - Peeling Knife - Office -
Spelucchino - Нож для Чистки
Овощей и Фруктов

188400 / 188401

80 mm



Mondador - Peeling Knife - Office -
Spelucchino - Нож для Чистки
Овощей и Фруктов

188500 / 188501

85 mm



Mondador - Peeling Knife - Office -
Spelucchino - Нож для Чистки
Овощей и Фруктов

188510

85 mm



Mondador Perlado - Paring Serrated
Knife - Office Cranté - Spelucchino
Seghettato - Нож для Чистки
Овощей и Фруктов

188600 / 188601

100 mm



Mondador - Peeling Knife - Office -
Spelucchino - Нож для Чистки
Овощей и Фруктов

188610

100 mm



Mondador Perlado - Paring Serrated
Knife - Office Cranté - Spelucchino
Seghettato - Нож для Чистки
Овощей и Фруктов

188200

70 mm



Mondador - Paring Knife - Office -
Spelucchino - Нож для Чистки
Овощей и Фруктов

188700

105 mm



Queso - Cheese Knife - Fromage -
Coltello Formaggio - Сыр



Caja Expositora / Display Box / Boite Présentoir / Scatola Expo / Нож для чистки овощей и Фруктов.

Blister / Blister / Blister / Blister / Блистер: 188301, 188401, 188501, 188601.



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен



188000

90 mm

Mantequilla - Butter Knife - Beurre -
Coltello Burro - Масло Сливочное



NEW



188000



188100

110 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak - Coltello
Bistecca - Острый столовый Нож



NEW



188100

188800

110 mm

Mesa - Table Knife - Table -
Coltello Tavola - Cron



188800 188821 188822 188823 188824 188825



Caja Expositora / Display Box / Boite Présentoir/ Scatola Expo/ Нож для чистки овощей и Фруктов.



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен



188900

Juego Mesa - Tablet Set - Bloc -
Set - Набор Ножей



6 Piezas / Pieces / Pièces / Pezzi /
Предметов

1888



Blister

Blister

Blister

Blister

Блистер



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сгаль NITRUM®

Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен

189000

Juego de Mondadores - Paring Knives Set -
Set Offices - Set Spelucchinis - Нож для
Чистки Овощей и Фруктов

■ 188300 / 188400



189000

189100

Juego de Mondadores - Paring Knives Set -
Set Offices - Set Spelucchinis - Нож для
Чистки Овощей и Фруктов

■ 188600



189100

189421 / 189422

Juego de Mondadores - Paring Knives Set
- Set Offices - Set Spelucchinis - Нож для
Чистки Овощей и Фруктов

■ 188321 / 188621

■ 188322 / 188622



189421



189422



189500

189500

Juego de Mondadores - Paring Knives Set -
Set Offices - Set Spelucchinis - Нож для
Чистки Овощей и Фруктов

■ 188300 / 188600 / 188610

189621 / 189622

Juego de Mondadores - Paring Knives Set -
Set Offices - Set Spelucchinis - Нож для
Чистки Овощей и Фруктов

■ 188321 / 188621 / 188611

■ 188322 / 188622 / 188612



189621



189622



189700

189700

Juego de Mondadores - Paring Knives Set -
Set Offices - Set Spelucchinis - Нож для
Чистки Овощей и Фруктов

■ 181300 / 188500 / 188610



Blister

Blister

Blister

Blister

Блистер



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен



CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

CUCHILLOS DE MESA · TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

La durabilidad de los materiales con los que están hechos estos utensilios es extraordinaria, algo que es esencial ya que son una pieza que no podría faltar en la mesa cada día. La cuchara, el cuchillo y tenedor nos acompañan en todo momento, convirtiéndose en un elemento fundamental que acompaña a su vez a muchos otros utensilios de una cubertería en su totalidad.

The durability of the materials with which these utensils are manufacture from is extraordinary, something that is essential given that they are items which cannot be missing from the table on a daily basis. The knife, fork and spoon - a trio which is with us at any given moment, becoming a fundamental element which likewise paired with many other utensils of a cutlery set in its entirety.

La durabilité des matériaux dont ces ustensiles sont fabriqués est extraordinaire, une caractéristique essentielle car ces éléments ne peuvent pas manquer à table au quotidien. La cuillère, le couteau et la fourchette nous accompagnent à tout moment pour devenir un élément essentiel qui accompagne de nombreux autres ustensiles dans un jeu de couverts complet.

La durevolezza dei materiali di cui sono fatti gli utensili è straordinaria, una caratteristica essenziale per degli elementi che non possono mancare sulla tavola di tutti i giorni. Il cucchiaio, il coltello e la forchetta ci accompagnano sempre e sono degli elementi fondamentali, assieme a molti altri utensili, per una posateria completa.

Необходимо отметить экстраординарную прочность материалов, из которых изготавливаются приборы. Это основная характеристика, поскольку столовые приборы присутствуют на столе ежедневно. Ложка, нож и вилка необходимы нам постоянно и стали уже основным элементом повседневной жизни из всего разнообразия столовых приборов.



CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA
TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

PAG 140



JUEGO CHULETEROS

STEAK SET · BLOC · SET · НАБОР НОЖЕЙ

PAG 151

CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE ·
COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



PACKAGING / УПАКОВКА



HOJA

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Hojas de acero inoxidable martensítico, con alto contenido en Cromo, con unas excelentes características mecánicas.

Martensitic stainless steel blades, with high chromium content, with excellent mechanical properties.

Lames en acier inoxydable martensitique, à haut contenu en Chrome, avec d'excellentes caractéristiques mécaniques.

Lame in acciaio inossidabile martensitico, con un alto contenuto di Cromo, possiedono delle eccellenti caratteristiche meccaniche.

Слои нержавеющей мартенситной стали с высоким содержанием хрома и с отличными механическими характеристиками.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

En función del modelo, los mangos están hechos de diferentes materiales. Existe una gran variedad: láminas de madera comprimida impregnadas en resina fenólica, acero inoxidable y polipropileno. Materiales resistentes al agua y tienen una gran dureza, para que la pieza no se vea afectada por el uso continuado del lavavajillas. Los remaches pueden ser de gota de cera de acero inoxidable, de latón o machihembrados de aluminio, dependiendo del modelo.

Depending on the model, the handles are made from different materials. There is a great variety: compressed laminated wood impregnated in phenol resin, stainless steel and polypropylene. Water resistant and highly durable materials, that is why the piece is not affected by continued dishwasher use. Rivets can be manufactured from stainless steel, brass or aluminium tongue-and-groove, depending on the model.

En fonction du modèle, les manches sont faits de différents matériaux. Il y a une grande variété: les feuilles en bois imprégnées de résine phénolique, l'acier inoxydable et le polypropylène. Des matériaux résistants à l'eau et dotés d'une haute dureté, pour protéger l'ensemble contre les effets de l'utilisation habituelle du lave-vaisselle. Les rivets peuvent être du type goutte de cire, en acier inoxydable, en laiton ou emboîtables en aluminium, en fonction du modèle.

I manici sono fatti di vari materiali, secondo il modello. È disponibile una gran varietà: lamina di legno compresso impregnate di resina fenolica, acciaio inossidabile e polipropilene. Materiali resistenti all'acqua e con una gran durezza, in modo che il pezzo non si rovini lavandolo ripetutamente in lavastoviglie. I rivetti possono essere a goccia di cera di acciaio inossidabile, di ottone o maschio-femmina di alluminio, secondo il modello.

В зависимости от модели, рукояти выполнены из различных материалов. Существует большое разнообразие материалов: слои прессованной древесины, пропитанные фенольной смолой, нержавеющая сталь и полипропилен. Водостойкие материалы с высокой прочностью, которые предполагают использование в посудомоечной машине. Заклепки могут быть в виде нарощенной из нержавеющей стали капли, латуни или алюминия, в зависимости от модели.

CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



375500
110 mm
220 mm
Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож

376500
110 mm
220 mm
Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож

375800
110 mm
220 mm
Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож

702000
110 mm
220 mm
Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож

565600
115 mm
235 mm
Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож

702100
200 mm
Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
Forchetta Bistecca - Вилка

701900
210 mm
Cuchara - Table Spoon - Cuillère Table -
Cucchiaio Tavola - Ложка

701800
150 mm
Cuchara Lunch - Lunch Spoon - Cuillère Lunch -
Cucchiaio Frutta - Ложка для Ланча

CUCHILLOS DE MESA · TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка

MONOBLOCK DE UNA PIEZA

Acero Inoxidable

Tenedor/Cuchara: Acero Inoxidable 18/10

MONOBLOCK OF ONE PIECE

Stainless Steel

Steak Fork/ Table Spoon: Stainless Steel 18/10

MONOBLOC D'UNE PIÈCE

Acier Inoxydable

Fourchette/ Cuillère Table: Acier Inoxydable 10/18

MONOBLOCCO UNIPEZZO

Acciaio Inossidabile

Forchetta Bistecca/ Cucchiaio Tavola: Acciaio Inossidabile 18/10

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА

Нержавеющая Сталь

Вилка/ Ложка: Нержавеющая Сталь 18/10



CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

CUCHILLOS DE MESA · TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



371800

110 mm
220 mm



NEW

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



373200

110 mm
220 mm



Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



371500 / 371501

110 mm
220 mm



Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



371600 / 371601

200 mm



Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
Forchetta Bistessa - Вилка



371700

205 mm



Cuchara - Table Spoon - Cuillère Table -
Cucchiaio Tavola - Ложка



371400

150 mm



Cuchara Lunch - Lunch Spoon - Cuillère Lunch -
Cucchiaio Frutta - Ложка для Ланча



372500

110 mm
225 mm



Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



372600

225 mm



Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
Forchetta Bistessa - Вилка



372700

120 mm
240 mm



Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



Caja
Display 371501, 371601.

Box
Display 371501, 371601.

Boite
Display 371501, 371601.

Scatola
Display 371501, 371601.

Коробка
Дисплей 371501, 371601.



Acero Inoxidable NITRUM®
Tenedor/Cuchara: Acero Inoxidable 18/10

NITRUM® Stainless Steel
Steak Fork/ Table Spoon: Stainless Steel 18/10

Acier Inoxydable NITRUM®
Fourchette/ Cuillère Table: Acier Inoxydable 10/18

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Forchetta Bistessa/ Cucchiaio Tavola:
Acciaio Inossidabile 18/10

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Вилка/ Ложка: Нержавеющая Сталь 18/10

Madera Comprimida

Pack-Wood

Bois Comprimé

Legno Compresso

Прессованное Дерево

CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



740009



115 mm
230 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож

805109



110 mm
220 mm

Cocina - Kitchen Knife - Découper -
Coltello Bistessa - Кухня

	Caja Granel 805109	Box Bulk 805109	Boite Vrac 805109	Scatola Sfuso 805109	Коробка Без Упаковки 805109
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Нержавеющая Сталь NITRUM® Полипропилен



460100



110 mm
200 mm

Postre - Sweet Knife - Dessert -
Coltello Frutta - Десерт

460400



125 mm
225 mm

Mesa - Table Knife - Table -
Coltello Tavola - Срон

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable	MONOBLOCCO UNIPezZO Acciaio Inossidabile	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь



370600



110 mm
195 mm

Postre - Sweet Knife - Dessert -
Coltello Frutta - Десерт

370700



130 mm
230 mm

Mesa - Table Knife - Table -
Coltello Tavola - Срон

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM® Nylon	NITRUM® Stainless Steel Nylon	Acier Inoxydable NITRUM® Nylon	Acciaio Inossidabile NITRUM® Nylon	Нержавеющая Сталь NITRUM® Нейлон

CUCHILLOS DE MESA · TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

CUCHILLOS DE MESA · TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

370625
110 mm
195 mm
Postre - Sweet Knife - Dessert -
Coltello Frutta - Десерт



370725
130 mm
230 mm
Mesa - Table Knife - Table -
Coltello Tavola - Cron



Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
Nylon	Nylon	Nylon	Nylon	Нейлон

803800
105 mm
215 mm
Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож



803900
200 mm
Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
Forchetta Bistecca - Вилка



803700
200 mm
Cuchara - Table Spoon - Cuillère Table -
Cucchiaio Tavola - Ложка



Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
Acero Inoxidable NITRUM® Tenedor/Cuchara: Acero Inoxidable 18/10	NITRUM® Stainless Steel Steak Fork/ Table Spoon: Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable NITRUM® Fourchette/ Cuillère Table: Acier Inoxydable 10/18	Acciaio Inossidabile NITRUM® Forchetta Bistecca/ Cucchiaio Tavola: Acciaio Inossidabile 18/10	Нержавеющая Сталь NITRUM® Вилка/ Ложка: Нержавеющая Сталь 18/10
Madera Comprimida	Pack-Wood	Bois Comprimé	Legno Compresso	Прессованное Дерево

375000
115 mm
225 mm
Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож



375100
195 mm
Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
Forchetta Bistecca - Вилка



Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
Acero Inoxidable NITRUM® Tenedor/Cuchara: Acero Inoxidable 18/10	NITRUM® Stainless Steel Steak Fork/ Table Spoon: Stainless Steel 18/10	Acier Inoxydable NITRUM® Fourchette/ Cuillère Table: Acier Inoxydable 10/18	Acciaio Inossidabile NITRUM® Forchetta Bistecca/ Cucchiaio Tavola: Acciaio Inossidabile 18/10	Нержавеющая Сталь NITRUM® Вилка/ Ложка: Нержавеющая Сталь 18/10
Polioximetileno (POM) Latón	Polyoxymethylene (POM) Brass	Polyoxyméthylène (POM) Laiton	Polioximetilene (POM) Ottone	ППолиоксиметилен (ПОМ) Латуны

CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



803000

110 mm
215 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Нержавеющая Сталь NITRUM® Полипропилен



375200

120 mm
215 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM® Polioximetileno (POM)	NITRUM® Stainless Steel Polyoxymethylene (POM)	Acier Inoxydable NITRUM® Polyoxyméthylène (POM)	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polioximetilene (POM)	Нержавеющая Сталь NITRUM® Полиоксиметилен (ПОМ)



374610

90 mm
195 mm

Chuletero · Macheta - Steak Knife · Cleaver -
Steak · Couperet - Coltello Bistecca ·
Mannaietta - Острый Столовый Нож ·
Мясницкий Нож

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM® Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Bois Comprimé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Legno Compresso	Нержавеющая Сталь NITRUM® Прессованное Дерево



374710

195 mm

Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
Forchetta Bistecca - Вилка

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida	Stainless Steel 18/10 Pack-Wood	Acier Inoxydable 10/18 Bois Comprimé	Acciaio Inossidabile 18/10 Legno Compresso	Нержавеющая Сталь 18/10 Прессованное Дерево

CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

CUCHILLOS DE MESA · TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



373624

100 mm
215 mm



Mesa - Table Knife - Table -
Coltello Tavola - Cron



373631

100 mm
215 mm



Mesa - Table Knife - Table -
Coltello Tavola - Cron



373632

100 mm
215 mm



Mesa - Table Knife - Table -
Coltello Tavola - Cron



Caja Expositora

Display Box

Boite Présentoir

S. Expo

Нож для чистки овощей и Фруктов



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен



372400

110 mm
230 mm



Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Nylon

Nylon

Nylon

Nylon

Нейлон

CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



372900

110 mm
230 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



373700

110 mm
230 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Madera de Palisandro	Rosewood	Palisandre	Legno Palissandro	Палисандровое Дерево



373723

110 mm
230 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



373728

110 mm
230 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Micarta	Micarta	Micarta	Micarta	Micarta

CUCHILLOS DE MESA · TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

CUCHILLOS DE MESA · TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



374821

115 mm
225 mm



Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



374721

195 mm



Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
Forchetta Bistessa - Вилка



374921

200 mm



Cuchara - Table Spoon - Cuillère Table -
Cucchiaio Tavola - Ложка



374822

115 mm
225 mm



Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



374722

195 mm



Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
Forchetta Bistessa - Вилка



374922

200 mm



Cuchara - Table Spoon - Cuillère Table -
Cucchiaio Tavola - Ложка



374823

115 mm
225 mm



Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



374723

195 mm



Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
Forchetta Bistessa - Вилка



374923

200 mm



Cuchara - Table Spoon - Cuillère Table -
Cucchiaio Tavola - Ложка



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



Acero Inoxidable NITRUM®
Tenedor/Cuchara: Acero Inoxidable 18/10

NITRUM® Stainless Steel
Steak Fork/Table Spoon: Stainless Steel 18/10

Acier Inoxydable NITRUM®
Fourchette/ Cuillère Table: Acier Inoxydable 10/18

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Forchetta Bistessa/ Cucchiaio Tavola: Acciaio Inossidabile 18/10

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Вилка/ Ложка: Нержавеющая Сталь 18/10

Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polioximetilene (POM)

Полиоксиметилен (ПОМ)

CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



374825



115 mm
225 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож



374725



195 mm

Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
Forchetta Bistessa - Вилка



374925



200 mm

Cuchara - Table Spoon - Cuillère Table -
Cucchiaio Tavola - Ложка

NEW



374800



115 mm
225 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож

NEW



374700



195 mm

Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
Forchetta Bistessa - Вилка

NEW



374900



200 mm

Cuchara - Table Spoon - Cuillère Table -
Cucchiaio Tavola - Ложка

NEW



374824



115 mm
225 mm

Chuletero - Steak Knife - Steak -
Coltello Bistessa - Острый Столовый Нож

NEW



374724



195 mm

Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
Forchetta Bistessa - Вилка

NEW



374924



200 mm

Cuchara - Table Spoon - Cuillère Table -
Cucchiaio Tavola - Ложка



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



Acero Inoxidable NITRUM®

NITRUM® Stainless Steel

Acier Inoxydable NITRUM®

Acciaio Inossidabile NITRUM®

Нержавеющая Сталь NITRUM®

Tenedor/Cuchara: Acero Inoxidable 18/10

Steak Fork/ Table Spoon: Stainless Steel 18/10

Fourchette/ Cuillère Table: Acier Inoxydable 10/18

Forchetta Bistessa/ Cucchiaio Tavola: Acciaio Inossidabile 18/10

Вилка/ Ложка: Нержавеющая Сталь 18/10

Polioximetileno (POM)

Polyoxymethylene (POM)

Polyoxyméthylène (POM)

Polioximetilene (POM)

Полиоксиметилен (ПОМ)

CUCHILLOS DE MESA · TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

CUCHILLOS DE MESA

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

CUCHILLOS DE MESA · TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



370100

105 mm
205 mm



Postre - Sweet Knife - Dessert -
Coltello Frutta - Десерт



370200

125 mm
230 mm



Mesa - Table Knife - Table -
Coltello Tavola - Cron



802900

110 mm
210 mm



Mesa - Table Knife - Table -
Coltello Tavola - Cron



802910

110 mm
210 mm



Mesa - Table Knife - Table -
Coltello Tavola - Cron



804000

110 mm
220 mm



Mesa - Table Knife - Steak -
Coltello Tavola - Cron



804100

200 mm



Tenedor - Steak Fork - Fourchette -
Forchetta Bistecca - Вилка



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



Acero Inoxidable NITRUM®
Tenedor: Acero Inoxidable 18/10

NITRUM® Stainless Steel
Steak Fork: Stainless Steel 18/10

Acier Inoxydable NITRUM®
Fourchette: Acier Inoxydable 18/10

Acciaio Inossidabile NITRUM®
Forchetta Bistecca: Acciaio Inossidabile 18/10

Нержавеющая Сталь NITRUM®
Вилка: Нержавеющая Сталь 18/10

Polipropileno 370100, 370200, 802900,
802910.
Nylon 804000, 804100.

Polypropylene 370100, 370200,
802900, 802910.
Nylon 804000, 804100.

Polypropylène 370100, 370200,
802900, 802910.
Nylon 804000, 804100.

Polipropilene 370100, 370200, 802900,
802910.
Nylon 804000, 804100.

Полипропилен 370100, 370200,
802900, 802910.
Нейлон 804000, 804100.

CUCHILLOS DE MESA

JUEGO CHULETEROS · STEAK SET · BLOC · SET · НАБОР НОЖЕЙ



3715

6 PIEZAS / PIECES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ



3716

6 PIEZAS / PIECES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ



37700

Juego Chuleteros - Steak Set - Bloc - Set - Набор Ножей

Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
Acero Inoxidable NITRUM® Tenedor: Acero Inoxidable 18/10 Madera Comprimida	NITRUM® Stainless Steel Steak Fork: Stainless Steel 18/10 Pack-Wood	Acier Inoxydable NITRUM® Fourchette: Acier Inoxydable 18/10 Bois Comprimé	Acciaio Inossidabile NITRUM® Forchetta Bistecca: Acciaio Inossidabile 18/10 Legno Compresso	Нержавеющая Сталь NITRUM® Вилка: Нержавеющая Сталь 18/10 Прессованное Дерево



3755

6 PIEZAS / PIECES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ



7021

6 PIEZAS / PIECES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ



378100

Juego Chuleteros - Steak Set - Bloc - Set - Набор Ножей

Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable Tenedor: Acero Inoxidable 18/10	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel Steak Fork: Stainless Steel 18/10	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable Fourchette: Acier Inoxydable 18/10	MONOBLOCCO UNIPEZZO Acciaio Inossidabile Forchetta Bistecca: Acciaio Inossidabile 18/10	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь Вилка: Нержавеющая Сталь 18/10



3765

6 PIEZAS / PIECES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ



378200

Juego Chuleteros - Steak Set - Bloc - Set - Набор Ножей

Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable	MONOBLOCCO UNIPEZZO Acciaio Inossidabile	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь

CUCHILLOS DE MESA

JUEGO CHULETEROS · STEAK SET · BLOC · SET · НАБОР НОЖЕЙ

CUCHILLOS DE MESA · TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

702300

Juego Chuleteros - Steak Set - Bloc -
Set - Набор Ножей



7020

6 PIEZAS / PIECES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ

378400

Juego Chuleteros - Steak Set - Bloc -
Set - Набор Ножей



3758

4 PIEZAS / PIECES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ

378000



Juego Chuleteros - Steak Set - Bloc -
Set - Набор Ножей



3755

6 PIEZAS / PIECES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ



	Estuche	Case	Étui	Set	Упаковка
	MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable	MONOBLOCCO UNIPEZZO Acciaio Inossidabile	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь

CUCHILLOS DE MESA

JUEGO CHULETEROS · STEAK SET · BLOC · SET · НАБОР НОЖЕЙ





3715

6 PIEZAS / PIECES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ



372000

Juego Chuleteros - Steak Set - Bloc - Set - Набор Ножей

	Blister	Blister	Blister	Blister	Блистер
	Acero Inoxidable NITRUM®	NITRUM® Stainless Steel	Acier Inoxydable NITRUM®	Acciaio Inossidabile NITRUM®	Нержавеющая Сталь NITRUM®
	Madera Comprimida	Pack-Wood	Bois Comprimé	Legno Compresso	Прессованное Дерево





NAVAJAS PROFESIONALES

TABLE KNIVES · COUTEAUX DE TABLE · COLTELLERIA DA TAVOLA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

NAVAJAS · PROFESSIONAL POCKET KNIVES · COUTEAUX DE POCHE PROFESIONNELS LAME PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ

Una de las piezas que podría representar los orígenes de ARCOS es la Navaja Profesional. Tiene su origen entre los siglos XVII y XVIII, momento a partir del cual las Navajas de Albacete se convierten en un símbolo fácil de reconocer en cualquier parte del Mundo. Utilizadas en un gran número de oficios, son una herramienta clave para multitud de tareas desempeñadas por los mejores profesionales.

One of the pieces which could represent the origins of ARCOS is the Professional Pocket Knife. It has its origin between the seventeenth and eighteenth centuries, the moment from which the Knives of Albacete become an easy recognisable symbol anywhere in the world. Used in a wide variety of trades, they are an essential tool for many tasks carried out by the best professionals.

Le Couteau de Poche Professionnel est une pièce qui pourrait représenter les débuts d'ARCOS. Son origine date des XVIIe et XVIIIe siècles, époque à partir de laquelle les Couteaux de Poche d'Albacete sont devenus un symbole facile à reconnaître dans le monde entier. Employés dans de nombreux métiers, ce sont des outils clés dans de nombreuses tâches réalisées par les meilleurs professionnels.

Uno dei pezzi che potrebbe rappresentare le origini di ARCOS è il Coltello Professionale. Le sue origini datano fra il XVII e il XVIII secolo, momento in cui i Coltelli di Albacete diventano un simbolo facilmente riconoscibile in qualsiasi parte del Mondo. Utilizzati in molte professioni, sono degli strumenti chiave per un'infinità di lavori svolti dai migliori professionisti.

Одним из предметов, которые могут стать основоположниками истории происхождения компании ARCOS, является профессиональный нож. История происхождения уходит своими корнями в XVII и XVIII века - время, когда ножи из Альбасете становятся легко узнаваемым символом в любой точке мира. Используясь для выполнения различной работы, ножи стали ключевым инструментом для лучших профессионалов.



NAVAJAS PROFESIONALES

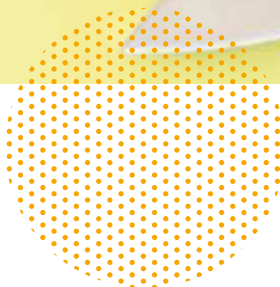
PROFESSIONAL POCKET KNIVES · COUTEAUX DE
POCHE PROFESSIONNELS LAME PROFESSIONALI ·
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ

PAG 156

NAVAJAS PROFESIONALES

PROFESSIONAL POCKET KNIVES · COUTEAUX DE POCHE PROFESSIONNELS · LAME
PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ

NITRUM®
ACERO INOXIDABLE
STAINLESS STEEL
ACIER INOXYDABLE
ACCIAIO INOSSIDABILE
НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ



HOJA

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Pieza maciza a partir de un acero inoxidable NITRUM, creando una sólida y única pieza.

Solid piece from NITRUM® stainless steel, creating a sturdy and unique piece.

Pièce massive à partir d'un acier inoxydable NITRUM®, pour obtenir une pièce unique et solide.

Pezzo massiccio, in acciaio inossidabile NITRUM®, in modo da creare un elemento unico e solido.

Изделие из цельного бруска нержавеющей стали NITRUM® представляет собой прочный и уникальный нож.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

El mango se encarga de proteger a la hoja gracias al hueco que deja en la parte central, haciendo función de funda. Deja un pequeño trozo de la hoja a la vista para su fácil uso y apertura a la hora de utilizarla.

The handle is responsible for protecting the blade thanks to the groove in the centre which serves as a blade cover. Leaving a small part visible on the blade for easy use and opening when using it.

Le manche protège la lame grâce à l'espace existant dans la partie centrale, qui sert d'étui. Il laisse voir une petite partie de la lame pour faciliter l'utilisation et l'ouverture.

Il manico protegge la lama, grazie al foro della parte centrale, fungendo da custodia. Lascia visibile una piccola parte della lama, per facilitarne l'uso e l'apertura al momento di utilizzarla.

Рукоять защищает лезвие благодаря имеющемуся в центре зазору, выполняя функции чехла. Необходимо оставить небольшую часть лезвия для последующего удобства при использовании.

NAVAJAS PROFESIONALES

PROFESSIONAL POCKET KNIVES · COUTEAUX DE POCHE PROFESSIONNELS · LAME PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ



485300

85 mm

Navaja - Pocket Knife - Poche - Coltello
Tascabile - Охотничий Нож



485329

85 mm

Navaja - Pocket Knife - Poche - Coltello
Tascabile - Охотничий Нож



485700

85 mm

Navaja - Pocket Knife - Poche - Coltello
Tascabile - Охотничий Нож



485729

85 mm

Navaja - Pocket Knife - Poche - Coltello
Tascabile - Охотничий Нож



485900

85 mm



Navaja - Pocket Knife - Poche - Coltello
Tascabile - Охотничий Нож



485929

85 mm

Navaja - Pocket Knife - Poche - Coltello
Tascabile - Охотничий Нож

	Caja	Box	Boite	Scatola	Уоробка
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	NITRUM® Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylene	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Нержавеющая Сталь NITRUM® Полипропилен

NAVAJAS · PROFESSIONAL POCKET KNIVES · COUTEAUX DE POCHE PROFESSIONNELS · LAME PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ



CUBERTERÍAS

FLATWARE · LES COUVERTS · POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Un buen cuchillo es la clave de una buena cubertería. Arcos fabrica cuchillos de mesa en acero inoxidable con una calidad y un diseño excelentes, para hacer de sus cuberterías una colección de herramientas de primera calidad que permitan que el comensal disfrute de la comida sin reparar en la calidad de los cubiertos.

El filo de sierra especial de sus cuchillos mejora la calidad del corte y proporciona una resistencia y durabilidad extraordinarias, proporcionando además un toque de elegancia en cualquier mesa.

A great knife is the key to success for great flatware. Arcos manufactures excellent quality and design stainless steel table knives, in order to make their cutlery and flatware a collection of top quality tools which allow the diner to simply enjoy the food without worrying about the quality of cutlery.

The special cutting edge of its knives improves the cutting quality and offers extraordinary resistance and durability, conferring also a touch of elegance to any table.

La clé d'un bon jeu de couverts est un bon couteau. Arcos fabrique des couteaux de table dans un acier inoxydable d'une qualité et d'une conception excellentes, pour que vos jeux de couverts deviennent de véritables collections d'outils de première qualité permettant aux convives de profiter du repas sans se soucier de la qualité des couverts.

Le tranchant spécial en scie de ses couteaux permet d'améliorer la qualité de la découpe et apporte une résistance et une durabilité extraordinaires tout en apportant une touche d'élégance à toutes les tables.

Un buon coltello è la chiave di una buona posateria. Arcos fabbrica coltelli da tavola in acciaio inossidabile con eccellenti proprietà e design, per fare della sua posateria una collezione di strumenti di prima qualità, che consentano al commensale di gustare il cibo senza preoccuparsi delle caratteristiche delle posate.

La lama seghettata dei suoi coltelli migliora la qualità del taglio e conferisce una resistenza e una durezza straordinarie, dando inoltre un tocco di eleganza a qualsiasi tavola.

Хороший нож является ключом к хорошему набору столовых приборов. Arcos производит столовые ножи из нержавеющей стали с превосходным качеством и дизайном, чтобы столовые приборы стали коллекционным набором в вашем доме, который позволит насладиться блюдами и быть уверенными в качестве столовых приборов.

Специальное зубчатое лезвие улучшает качество разреза, а также обеспечивает необычайную прочность и долговечность. Помимо этого придает элегантный вид любому столу.



CAPRI

PAG 160



BURDEOS

PAG 164



BERLÍN

PAG 168



MADRID

PAG 172



TOSCANA

PAG 176

CAPRI

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS ·
POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

NUEVA
—
NEW

PACKAGING / УПАКОВКА



HOJA

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

El mecanizado de la hoja termina con el perlado, dejando este proceso al finalizar para proporcionar a la sierra un gran poder de corte y resistencia.

The machining of the blade ends with the brushing, this process is carried out at the end to imbue the serrated edge with great cutting power and durability.

L'usinage de la lame est conclu par un perlage, ce processus étant réalisé à la fin pour doter le tranchant en scie d'un haut pouvoir de coupe et de résistance.

La lavorazione della lama termina con la perlatura, che si lascia alla fine per fornire alla lama seghettata un gran potere di taglio e una gran resistenza.

после механической обработки лезвия проводится перлитная обработка, выполняемая в самом конце процесса изготовления, чтобы придать лезвию отличную режущую способность и прочность.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Cubtería de líneas rectas, con suaves curvaturas en el mango. Diseño actual y novedoso. Cuchillo con gran solidez en su conjunto de mango-hoja.

Straight lined cutlery, with subtle curves in the handle. Contemporary and innovative design. Knife with great robustness in its handle-blade assembly.

Couverts aux lignes droites, avec de légères courbures au niveau du manche. Conception actuelle et innovante. Couteau hautement solide dans son ensemble manche-lame.

Posate dalle linee rette, con leggere curvature sul manico. Design attuale e innovativo. Coltello con una gran solidità dell'insieme manico-lama.

столовый набор с прямыми линиями дизайна и мягкими изгибами рукояти. Современный и стильный дизайн. Большая прочность ножа в соединении между рукоятью и лезвием.





Cuchillo Mesa - Table Knife - Couteau Table - Coltello Tavola - Столовый Нож



Tenedor Mesa - Table Fork - Fourchette Table - Forchetta Tavola - Столовая Вилка



Cuchara Mesa - Table Spoon - Cuillère Table - Cucchiaio Tavola - Столовая Ложка



Chuletero - Steak Knife - Steak - Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож



Cuchillo Postre - Dessert Knife - Couteau à Dessert - Coltello Frutta - Десертная Нож



Tenedor Postre - Dessert Fork - Fourchete à Dessert - Forchettina Dolce - Десертная Вилка



Cuchara Postre - Dessert Spoon - Cuillère à Dessert - Cucchiaio Frutta - Десертная Вилка



Cuchillo Lunch - Lunch Knife - Couteau Lunch - Coltello Frutta - Нож для Ланча



Tenedor Lunch - Cake Fork - Fourchette Lunch - Forchetta Frutta - Вилка для Ланча



Cuchara Café-Lunch - Coffee-Lunch Spoon - Cuillère à Café-Lunch - Cucchiaio Caffè-Frutta - Ложка для Кофе-Ланча



Cuchara Moka - Мочка Spoon - Cuillère à Moka - Cucchiaio Moka - Кофейная Ложка




Cuchillo Pescado - Fish Knife - Couteau Poisson - Coltello Pesce - Нож для Рыбы



Tenedor Pescado - Fish Fork - Fourchette Poisson - Forchettina Pesce - Вилка для Рыбы



Pala Pastel - Cake Server - Pelle à Tarte - Pala Torta - Лопатка для горпа

Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
 <p>MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable 18/10 Cuchillos: Acero Inoxidable Espesor: ≈ 3 mm</p>	<p>MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel 18/10 Knives: Stainless Steel Thickness: ≈ 3 mm</p>	<p>MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable 18/10 Couteaux: Acier Inoxydable Épaisseur: ≈ 3 mm</p>	<p>MONOBLOCCO UNIPEZZO Acciaio Inossidabile 18/10 Coltello: Acciaio Inossidabile Spessore: ≈ 3 mm</p>	<p>МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь 18/10 Ножи: Нержавеющая Сталь Толщина: ≈ 3 mm</p>

CAPRI

586700

197 mm



Tenedor Ensalada - Salad Fork - Fourchette À Salade - Forchetta Da Insalata - Вилка Для Салата

586800

197 mm



Cuchara Ensalada - Salad Spoon - Cuillère À Salade - Cucchiaio Da Insalata - Ложка Для Салата

586600

257 mm



Cuchara Servir - Serving Spoon - Cuillère à Servir - Cucchiaione - Разливательная ложка

587000

275 mm



Cazo Sopa - Soup Ladle - Louche à Soupe - Mestolo - Ковш для Супа



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



MONOBLOCK DE UNA PIEZA

Acero Inoxidable 18/10

Cuchillos: Acero Inoxidable

Espesor: ≈ 3 mm

MONOBLOCK OF ONE PIECE

Stainless Steel 18/10

Knives: Stainless Steel

Thickness: ≈ 3 mm

MONOBLOC D'UNE PIÈCE

Acier Inoxydable 18/10

Couteaux: Acier Inoxydable

Épaisseur: ≈ 3 mm

MONOBLOCCO UNIPEZZO

Acciaio Inossidabile 18/10

Coltello: Acciaio Inossidabile

Spessore: ≈ 3 mm

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА

Нержавеющая Сталь 18/10

Ножи: Нержавеющая Сталь

Толщина: ≈ 3 mm

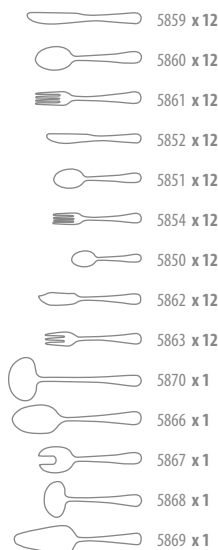
587400

Estuche - Gift Case - Ménagère -
Confezioni Regalo - Упаковка



587200

Maletín - Gift Case - Ménagère -
Confezioni - Чемодан



Estuche - 24 Piezas 587400

Maletín - 113 Piezas 587200

Gift Case - 24 Pieces 587400

Gift Case - 113 Pieces 587200

Ménagère - 24 Pièces 587400

Ménagère - 113 Pièces 587200

Confezioni Regalo - 24 Pezzi 587400

Astuccio - 113 Pezzi 587200

Упаковка - 24 Предметов 587400

Чемодан - 113 Предметов 587200



MONOBLOCK DE UNA PIEZA

Acero Inoxidable 18/10

Cuchillos: Acero Inoxidable

Espesor: ≈ 3 mm

MONOBLOCK OF ONE PIECE

Stainless Steel 18/10

Knives: Stainless Steel

Thickness: ≈ 3 mm

MONOBLOC D'UNE PIÈCE

Acier Inoxydable 18/10

Couteaux: Acier Inoxydable

Épaisseur: ≈ 3 mm

MONOBLOCCO UNIPEZZO

Acciaio Inossidabile 18/10

Coltello: Acciaio Inossidabile

Spessore: ≈ 3 mm

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА

Нержавеющая Сталь 18/10

Ножи: Нержавеющая Сталь

Толщина: ≈ 3 mm

CAPRI



BURDEOS

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS ·
POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



NUEVA
—
NEW



PACKAGING / УПАКОВКА



HOJA

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Cuchillos fabricados en una sola pieza, con un gran poder de corte debido a que la operación de perlado de la hoja se realiza al finalizar el resto de mecanizado.

Knives manufactured in a single piece, with great cutting power due to the blade brushing operation and the remaining machining is carried out at the end.

Couteaux fabriqués d'une seule pièce, avec un grand pouvoir de coupe grâce à l'opération de perlage de la lame, réalisée à la fin du reste de l'usinage.

Coltelli fabbricati in un pezzo unico, con un gran potere di taglio, giacché l'operazione di perlatura della lama si esegue al termine delle altre lavorazioni.

ножи изготовлены из сплошной пластины, отлично заточены благодаря процессу перлитной обработки лезвия, который выполняется в самом конце механической резки.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Serie con una linea elegante, destacada por sus formas redondeadas en el mango. Cuchillo fabricado en acero inoxidable de alta calidad que impide su doblado.

Serie with elegant lines, noteworthy due to its curved shapes in the handle. Knife manufactured from high quality stainless steel which prevents its bending.

Gamme dotée d'une ligne élégante, qui se distingue pour les formes arrondies du manche. Couteau fabriqué en acier inoxydable de haute qualité qui empêche le pliage.

Serie dalla linea elegante, che risalta per le forme arrotondate del manico. Coltello fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità, che ne impedisce la piegatura.

серия с элегантной линией, отличающейся округлыми формами рукоятки. Нож изготовлен из нержавеющей стали высокого качества, которая предотвращает перегибы приборов.



Cuchillo Mesa - Table Knife - Couteau Table - Coltello Tavola - Столовый Нож



Tenedor Mesa - Table Fork - Fourchette Table - Forchetta Tavola - Столовая Вилка



Cuchara Mesa - Table Spoon - Cuillère Table - Cucchiaino Tavola - Столовая Ложка



Chuletero - Steak Knife - Steak - Coltello Bistecca - Острый Столовый Нож



Cuchillo Postre - Dessert Knife - Couteau à Dessert - Coltello Frutta - Десертная Нож



Tenedor Postre - Dessert Fork - Fourchette à Dessert - Forchettina Dolce - Десертная Вилка



Cuchara Postre - Dessert Spoon - Cuillère à Dessert - Cucchiaino Frutta - Десертная Вилка



Cuchillo Lunch - Lunch Knife - Couteau Lunch - Coltello Frutta - Нож для Ланча



Tenedor Lunch - Cake Fork - Fourchette Lunch - Forchetta Frutta - Вилка для Ланча



Cuchara Café-Lunch - Coffee-Lunch Spoon - Cuillère à Café-Lunch - Cucchiaino Caffè-Frutta - Ложка для Кофе-Ланча



Cuchara Moka - Mocca Spoon - Cuillère à Moka - Cucchiaino Moka - Кофейная Ложка



Cuchillo Pescado - Fish Knife - Couteau Poisson - Coltello Pesce - Нож для Рыбы



Tenedor Pescado - Fish Fork - Fourchette Poisson - Forchettina Pesce - Вилка для Рыбы



Pala Pastel - Cake Server - Pelle à Tarte - Pala Torta - Лопатка для горга



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



MONOBLOCK DE UNA PIEZA

Acero Inoxidable 18/10
Cuchillos: Acero Inoxidable
Espesor: ≈ 3 mm

MONOBLOCK OF ONE PIECE

Stainless Steel 18/10
Knives: Stainless Steel
Thickness: ≈ 3 mm

MONOBLOC D'UNE PIÈCE

Acier Inoxydable 18/10
Couteaux: Acier Inoxydable
Épaisseur: ≈ 3 mm

MONOBLOCCO UNIPEZZO

Acciaio Inossidabile 18/10
Coltello: Acciaio Inossidabile
Spessore: ≈ 3 mm

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА

Нержавеющая Сталь 18/10
Ножи: Нержавеющая Сталь
Толщина: ≈ 3 mm

BURDEOS

591700

193 mm



Tenedor Ensalada - Salad Fork - Fourchette À Salade - Forchetta Da Insalata - Вилка Для Салата

591800

193 mm



Cuchara Ensalada - Salad Spoon - Cuillère À Salade - Cucchiaio Da Insalata - Ложка Для Салата

591600

260 mm



Cuchara Servir - Serving Spoon - Cuillère à Servir - Cucchiaione - Разливательная ложка

592000

293 mm



Cazo Sopa - Soup Ladle - Louche à Soupe - Mestolo - Ковш для Супа

Icon	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
Icon of a knife	MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable 18/10 Cuchillos: Acero Inoxidable Espesor: ≈ 3 mm	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel 18/10 Knives: Stainless Steel Thickness: ≈ 3 mm	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable 18/10 Couteaux: Acier Inoxydable Épaisseur: ≈ 3 mm	MONOBLOCCO UNIPEZZO Acciaio Inossidabile 18/10 Coltello: Acciaio Inossidabile Spessore: ≈ 3 mm	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь 18/10 Ножи: Нержавеющая Сталь Толщина: ≈ 3 mm

592400

Estuche - Gift Case - Ménagère -
Confezioni Regalo - Упаковка

- 5909 x 6
- 5910 x 6
- 5911 x 6
- 5903 x 6



592200

Maletín - Gift Case - Ménagère -
Confezioni - Чемодан



- 5909 x 12
- 5910 x 12
- 5911 x 12
- 5902 x 12
- 5903 x 12
- 5904 x 12
- 5901 x 12
- 5912 x 12
- 5913 x 12
- 5920 x 1
- 5916 x 1
- 5917 x 1
- 5918 x 1
- 5919 x 1

Icon	Estuche - 24 Piezas 592400 Maletín - 113 Piezas 592200	Gift Case - 24 Pieces 592400 Gift Case - 113 Pieces 592200	Ménagère - 24 Pièces 592400 Ménagère - 113 Pièces 592200	Confezioni Regalo - 24 Pezzi 592400 Astuccio - 113 Pezzi 592200	Упаковка - 24 Предметов 592400 Чемодан - 113 Предметов 592200
Icon of a knife	MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable 18/10 Cuchillos: Acero Inoxidable Espesor: ≈ 3 mm	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel 18/10 Knives: Stainless Steel Thickness: ≈ 3 mm	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable 18/10 Couteaux: Acier Inoxydable Épaisseur: ≈ 3 mm	MONOBLOCCO UNIPEZZO Acciaio Inossidabile 18/10 Coltello: Acciaio Inossidabile Spessore: ≈ 3 mm	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь 18/10 Ножи: Нержавеющая Сталь Толщина: ≈ 3 mm

BURDEOS



BERLÍN

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS ·
POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



PACKAGING / УПАКОВКА



HOJA

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Los cuchillos están fabricados de una sola pieza en acero inoxidable martensítico con alto contenido en cromo, lo que garantiza una extraordinaria resistencia a la corrosión y al maltrato del lavavajillas. El perlado de la sierra se hace después del mecanizado de la hoja, lo que garantiza un poder de corte por encima de la media.

The knives are manufactured in a single martensitic stainless steel piece having a high chromium content, which ensures an extraordinary rust resistance and are dishwasher proof. The serrated edges are made following the machining of the blade, which ensures an above average cutting power.

Les couteaux sont fabriqués d'une seule pièce en acier inoxydable martensitique riche en chrome, pour assurer une résistance extraordinaire à la corrosion et aux effets néfastes du lave-vaisselle. Le perlage du tranchant en forme de scie est réalisé après l'usinage de la lame, permettant ainsi d'assurer un pouvoir de coupe supérieur à la moyenne.

I coltelli sono fabbricati in un solo pezzo di acciaio inossidabile martensitico, con un alto contenuto di cromo, che garantisce una eccezionale resistenza alla corrosione e ai lavaggi in lavastoviglie. Il perlato della lama seghettata si effettua dopo la molatura della lama, garantendo una potenza di taglio superiore alla media.

Ножи изготовлены из цельного бруска мартенситной нержавеющей стали с высоким содержанием хрома, что гарантирует высокую антикоррозийную устойчивость и использование в посудомоечной машине. Зубцы проходят перлитную обработку после механической резки лезвия, что гарантирует хорошую режущую способность.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

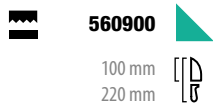
Formas ovaladas en un mango de inspiración neoclásica fabricado en acero inoxidable de alta calidad que impide su doblado. El resto de piezas son de acero austenítico inoxidable 18/10 muy sólido, resistente y duradero.

Oval lines on a neo-classical inspired handle manufactured from high quality stainless steel which keeps it from bending. The remaining pieces are manufactured from very sturdy, resistant and durable 18/10 austenitic stainless steel.

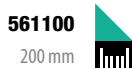
Des formes ovales pour un manche d'inspiration néoclassique, fabriqué en acier inoxydable de haute qualité qui empêche le pliage. Les autres pièces sont en acier austénitique inoxydable 18/10 très solide, résistant et durable.

Forme ovalate per un manico di ispirazione neoclassica, fabbricato in acciaio inossidabile di alta qualità che impedisce la piegatura. I restanti elementi sono di acciaio austenitico inossidabile 18/10, molto solido, resistente e durevole.

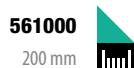
Овальная форма рукояти в неоклассическом стиле, изготовленная из нержавеющей стали высокого качества, предотвращает перегибы приборов. Остальные части прибора изготовлены из прочной и долговечной нержавеющей стали 18/10.



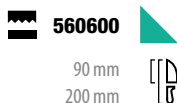
Cuchillo Mesa - Table Knife - Couteau Table - Coltello Tavola - Столовый Нож



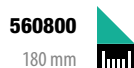
Tenedor Mesa - Table Fork - Fourchette Table - Forchetta Tavola - Столовая Вилка



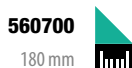
Cuchara Mesa - Table Spoon - Cuillère Table - Cucchiaino Tavola - Столовая Ложка



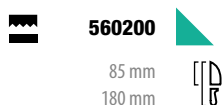
Cuchillo Postre - Dessert Knife - Couteau à Dessert - Coltello Frutta - Десертная Нож



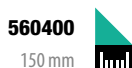
Tenedor Postre - Dessert Fork - Fourchette à Dessert - Forchettina Dolce - Десертная Вилка



Cuchara Postre - Dessert Spoon - Cuillère à Dessert - Cucchiaino Frutta - Десертная Вилка



Cuchillo Lunch - Lunch Knife - Couteau Lunch - Coltello Frutta - Нож для Ланча



Tenedor Lunch - Cake Fork - Fourchette Lunch - Forchetta Frutta - Вилка для Ланча



Cuchara Café - Coffee Spoon - Cuillère à Café - Cucchiaino Caffè - Ложка для Кофе



Cuchara Moka - Mocca Spoon - Cuillère à Moka - Cucchiaino Moka - Кофейная Ложка



Cuchillo Pescado - Fish Knife - Couteau Poisson - Coltello Pesce - Нож для Рыбы



Tenedor Pescado - Fish Fork - Fourchette Poisson - Forchettina Pesce - Вилка для Рыбы



Cuchara Helado - Ice Cream Spoon - Cuillère à Glace - Paletta Gelato - Ложка для Мороженого



Cazo Sopa - Soup Ladle - Louche à Soupe - Mestolo - Ковш для Супа

Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
<p>MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable 18/10 Cuchillos: Acero Inoxidable Espesor: ≈ 3 mm</p>	<p>MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel 18/10 Knives: Stainless Steel Thickness: ≈ 3 mm</p>	<p>MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable 18/10 Couteaux: Acier Inoxydable Épaisseur: ≈ 3 mm</p>	<p>MONOBLOCCO UNIPEZZO Acciaio Inossidabile 18/10 Coltello: Acciaio Inossidabile Spessore: ≈ 3 mm</p>	<p>МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь 18/10 Ножи: Нержавеющая Сталь Толщина: ≈ 3 mm</p>

BERLÍN

561800

265 mm



Cuchara Servir - Serving Spoon - Cuillère à Servir - Cucchiaione Servire - Разливательная Ложка

561700

250 mm



Tenedor Servir - Serving Fork - Fourchette Service - Forchettone Servire - Сервировочная Вилка

561600

180 mm



Cacillo Salsa - Gravy Ladle - Louche à Crème - Mestolo Salsa - Соусница

561900

180 mm



Pala Pastel - Cake Server - Pelle à Tarte - Pala Torta - Лопатка для горга

562100

220 mm



Cuchara de Refresco - Ice Tea Spoon - Cuillère à Glace - Cucchiaino Tè - Разливательная Ложка для Прохладительных Напитков

Icon	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
Icon of a knife	MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable 18/10 Cuchillos: Acero Inoxidable Espesor: ≈ 3 mm	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel 18/10 Knives: Stainless Steel Thickness: ≈ 3 mm	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable 18/10 Couteaux: Acier Inoxydable Épaisseur: ≈ 3 mm	MONOBLOCCO UNIPEZZO Acciaio Inossidabile 18/10 Coltello: Acciaio Inossidabile Spessore: ≈ 3 mm	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь 18/10 Ножи: Нержавеющая Сталь Толщина: ≈ 3 mm

562400

Estuche - Gift Case - Ménagère -
Confezioni Regalo - Упаковка

- 5609 x 6
- 5610 x 6
- 5611 x 6
- 5603 x 6



562500

Maletín - Gift Case - Ménagère -
Confezioni - Чемодан



- 5609 x 12
- 5610 x 12
- 5611 x 12
- 5602 x 12
- 5603 x 12
- 5604 x 12
- 5601 x 12
- 5612 x 12
- 5613 x 12
- 5620 x 1
- 5618 x 1
- 5617 x 1
- 5616 x 1
- 5619 x 1

Icon	Estuche - 24 Piezas 562400 Maletín - 113 Piezas 562500	Gift Case - 24 Pieces 562400 Gift Case - 113 Pieces 562500	Ménagère - 24 Pièces 562400 Ménagère - 113 Pièces 562500	Confezioni Regalo - 24 Pezzi 562400 Astuccio - 113 Pezzi 562500	Упаковка - 24 Предметов 562400 Чемодан - 113 Предметов 562500
Icon of a knife	MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable 18/10 Cuchillos: Acero Inoxidable Espesor: ≈ 3 mm	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel 18/10 Knives: Stainless Steel Thickness: ≈ 3 mm	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable 18/10 Couteaux: Acier Inoxydable Épaisseur: ≈ 3 mm	MONOBLOCCO UNIPEZZO Acciaio Inossidabile 18/10 Coltello: Acciaio Inossidabile Spessore: ≈ 3 mm	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь 18/10 Ножи: Нержавеющая Сталь Толщина: ≈ 3 mm

BERLÍN



MADRID

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS ·
POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫТ



PACKAGING / УПАКОВКА



HOJA

HOJA / BLADE / LAME / ЛИСТ

Fabricado en una sola pieza con acero inoxidable martensítico rico en cromo, que le confiere gran resistencia a la corrosión y al uso prolongado. Los monoblocks tienen un poder de corte por encima de cualquier otra cubertería debido a que el perlado de su hoja se realiza después del mecanizado.

Manufactured from a single martensitic stainless steel piece, rich in chromium, which confers great rust resistance and to that of prolonged use. The monoblock knives have a cutting power above that of any other cutlery due to the serrated edges of its blade which is carried out after machining.

Fabriqué d'une seule pièce en acier inoxydable martensitique riche en chrome, la dotant d'une haute résistance à la corrosion et à l'utilisation prolongée. Les monoblocs ont un pouvoir de coupe supérieur par rapport aux autres jeux de couverts car le perlage de la lame est réalisé après l'usinage.

Fabricato in un solo pezzo di acciaio inossidabile martensitico, ricco di cromo, che conferisce una gran resistenza alla corrosione e ad un uso prolungato. I monoblock possiedono una potenza di taglio superiore a qualsiasi altra posateria, giacché il perlatto della lama di effettua dopo la molatura.

Изготовлена из цельного бруска мартенситной нержавеющей стали с высоким содержанием хрома, что придает большую устойчивость к коррозии и длительной эксплуатации. Цельный прибор обладает режущей способностью выше средней по сравнению с любыми другими столовыми приборами, так как перлитная обработка применяется после механической резки лезвия.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

El conjunto mango-hoja de este cuchillo tiene una solidez y resistencia excelente debido al acero empleado en su fabricación, que lo hace muy difícil de doblar. Su diseño de formas sutiles y redondeadas lo hacen muy cómodo de manejar.

The handle-blade set of this knife has excellent sturdiness and resistance due to the steel used in its manufacture, which makes it very difficult to bend. Its subtle and rounded shape design makes it user friendly and very comfortable to use.

L'ensemble manche-lame de ce couteau a une solidit  et une résistance excellentes grâce   l'acier employ  dans sa fabrication, qui le rend très difficile   plier. Son design, aux formes subtiles et arrondies, le rend très confortable   utiliser.

L'insieme manico-lama di questo coltello possiede una solidit  e una resistenza eccellenti, grazie all'acciaio di cui   fatto, che lo rende difficile da piegare. Il suo design, con forme delicate e smussate, lo rende molto comodo da adoperare.

Соединение рукоять-лезвие этого ножа обладает отличной прочностью и устойчивостью, благодаря типу стали, используемой при его изготовлении, которую практически невозможно согнуть. Изящный дизайн и округлые формы делают его очень удобным в обращении.

555900
115 mm
245 mm



Cuchillo Mesa - Table Knife - Couteau Table - Coltello Tavola - Соловый Нож

556100
210 mm



Tenedor Mesa - Table Fork - Fourchette Table - Forchetta Tavola - Соловая Вилка

556000
210 mm



Cuchara Mesa - Table Spoon - Cuillère Table - Cucchiaino Tavola - Соловая Ложка

555600
100 mm
225 mm



Cuchillo Postre - Dessert Knife - Couteau à Dessert - Coltello Frutta - Десертная Нож

555800
190 mm



Tenedor Postre - Dessert Fork - Fourchette à Dessert - Forchettina Dolce - Десертная Вилка

555700
185 mm



Cuchara Postre - Dessert Spoon - Cuillère à Dessert - Cucchiaino Frutta - Десертная Вилка

555200
85 mm
180 mm



Cuchillo Lunch - Lunch Knife - Couteau Lunch - Coltello Frutta - Нож для Ланча

555400
150 mm



Tenedor Lunch - Cake Fork - Fourchette Lunch - Forchetta Frutta - Вилка для Ланча

555300
150 mm



Cuchara Lunch - Lunch Spoon - Cuillère Lunch - Cucchiaino Frutta - Ложка для Ланча

555100
130 mm



Cuchara Café - Coffee Spoon - Cuillère à Café - Cucchiaino Caffè - Ложка для Кофе

555000
115 mm



Cuchara Moka - Mocca Spoon - Cuillère à Moka - Cucchiaino Moka - Кофейная Ложка

555500
150 mm



Cuchara Helado - Ice Cream Spoon - Cuillère à Glace - Paletta Gelato - Ложка для Мороженого

556200
90 mm
215 mm



Cuchillo Pescado - Fish Knife - Couteau Poisson - Coltello Pesce - Нож для Рыбы

556300
190 mm



Tenedor Pescado - Fish Fork - Fourchette Poisson - Forchettina Pesce - Вилка для Рыбы



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



MONOBLOCK DE UNA PIEZA

Acero Inoxidable 18/10

Cuchillos: Acero Inoxidable

Espesor: ≈ 3 mm

MONOBLOCK OF ONE PIECE

Stainless Steel 18/10

Knives: Stainless Steel

Thickness: ≈ 3 mm

MONOBLOC D'UNE PIÈCE

Acier Inoxydable 18/10

Couteaux: Acier Inoxydable

Épaisseur: ≈ 3 mm

MONOBLOCCO UNIPEZZO

Acciaio Inossidabile 18/10

Coltello: Acciaio Inossidabile

Spessore: ≈ 3 mm

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА

Нержавеющая Сталь 18/10

Ножи: Нержавеющая Сталь

Толщина: ≈ 3 mm

MADRID

556800

270 mm



Cuchara Servir - Serving Spoon - Cuillère à Servir - Cucchiaione Servire - Разливательная Ложка

556700

255 mm



Tenedor Servir - Serving Fork - Fourchette Service - Forchettone Servire - Сервировочная Вилка

557100

220 mm



Cuchara de Refresco - Ice Tea Spoon - Cuillère à Glace - Cucchiaino Tè - Разливательная Ложка для Прохладительных Напитков

556900

230 mm



Pala Pastel - Cake Server - Pelle à Tarte - Pala Torta - Лопатка для горга

557000

270 mm



Cazo Sopa - Soup Ladle - Louche à Soupe - Mestolo - Ковш для Супа

556600

175 mm



Cacillo Salsa - Gravy Ladle - Louche à Crème - Mestolo Salsa - Соусница

Icon	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
Icon of a knife	MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable 18/10 Cuchillos: Acero Inoxidable Espesor: ≈ 3 mm	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel 18/10 Knives: Stainless Steel Thickness: ≈ 3 mm	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable 18/10 Couteaux: Acier Inoxydable Épaisseur: ≈ 3 mm	MONOBLOCCO UNIPEZZO Acciaio Inossidabile 18/10 Coltello: Acciaio Inossidabile Spessore: ≈ 3 mm	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь 18/10 Ножи: Нержавеющая Сталь Толщина: ≈ 3 mm

557400

Estuche - Gift Case - Ménagère - Confezioni Regalo - Упаковка

- 5556 x 6
- 5557 x 6
- 5558 x 6
- 5553 x 6



557500

Maletín - Gift Case - Ménagère - Confezioni - Чемодан



- 5556 x 12
- 5557 x 12
- 5558 x 12
- 5552 x 12
- 5553 x 12
- 5554 x 12
- 5551 x 12
- 5562 x 12
- 5563 x 12
- 5570 x 1
- 5568 x 1
- 5567 x 1
- 5566 x 1
- 5569 x 1

Icon	Estuche - 24 Piezas 557400 Maletín - 113 Piezas 557500	Gift Case - 24 Pieces 557400 Gift Case - 113 Pieces 557500	Ménagère - 24 Pièces 557400 Ménagère - 113 Pièces 557500	Confezioni Regalo - 24 Pezzi 557400 Astuccio - 113 Pezzi 557500	Упаковка - 24 Предметов 557400 Чемодан - 113 Предметов 557500
Icon of a knife	MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable 18/10 Cuchillos: Acero Inoxidable Espesor: ≈ 3 mm	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel 18/10 Knives: Stainless Steel Thickness: ≈ 3 mm	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable 18/10 Couteaux: Acier Inoxydable Épaisseur: ≈ 3 mm	MONOBLOCCO UNIPEZZO Acciaio Inossidabile 18/10 Coltello: Acciaio Inossidabile Spessore: ≈ 3 mm	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сталь 18/10 Ножи: Нержавеющая Сталь Толщина: ≈ 3 mm

MADRID



TOSCANA

CUBERTERÍAS · FLATWARE · LES COUVERTS ·
POSATERIA · СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



HOJA

HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Monoblock fabricado en una sola pieza maciza junto al mango, en acero martensítico inoxidable con alto contenido en cromo, que da al conjunto una rigidez y durabilidad fuera de lo común. El perlado en la sierra se realiza después del mecanizado lo que garantiza un poder de corte extraordinario.

Monoblock manufactured from a solid single piece next to the handle, in martensitic stainless steel with a high chromium content, which confers to the set a rigidity and durability which is out of the ordinary. The saw's bead is manufactured following machining which ensures an extraordinary cutting power.

Monobloc fabriqué d'une seule pièce massive avec le manche, en acier martensitique inoxydable riche en chrome, dotant l'ensemble d'une rigidité et d'une durabilité sans pareil. Le perlage du tranchant en forme de scie est réalisé après l'usinage pour assurer un pouvoir de coupe extraordinaire.

Monoblock fabbricato in un solo pezzo massiccio, assieme al manico, in acciaio martensitico inossidabile ad alto contenuto di cromo, che conferisce all'insieme una rigidità e una durezza fuori dal comune. Il perlato della lama seghettata si effettua dopo la molatura, garantendo una potenza di taglio straordinaria.

Monoblock изготовлен из цельного бруска мартенситной нержавеющей стали с высоким содержанием хрома, что придает прибору необычайную прочность и долговечность использования. Зубцы проходят перлитную обработку после механической резки лезвия, что гарантирует отличную режущую способность.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Fabricado de una sola pieza en sólido acero resistente a la corrosión y al lavavajillas. Sus líneas sencillas y elegantes aportan distinción en cualquier mesa. El resto de las piezas está fabricado en un resistente acero austenítico 18/10 muy resistente.

Manufactured from a solid single stainless steel piece, rust resistant and dishwasher safe. Its simple and elegant lines confer distinction to any table. The remaining pieces are manufactured from highly resistant 18/10 austenitic stainless steel.

Fabriqué d'une seule pièce dans un acier solide, résistant à la corrosion et au lave-vaisselle. Ses lignes simples et élégantes apportent de la distinction à toutes les tables. Les autres pièces sont fabriquées dans un acier austénitique 18/10 très résistant.

Fabbricato in un solo pezzo di acciaio, resistente alla corrosione e ai lavaggi in lavastoviglie. Le sue linee semplici ed eleganti donano distinzione a qualsiasi tavola. Il resto degli elementi è fabbricato in acciaio austenitico 18/10, molto resistente.

Изготавливается из цельного бруска особо прочного сплава стали, устойчивого к коррозии и мытью в посудомоечной машине. Простые и элегантные линии придадут стильный вид любому столу. Остальная части предмета изготовлены из прочной аустенитной стали 18/10.

PACKAGING / УПАКОВКА



Perlado / Serrated / Cranté /
Seghettato / Жемчужный

TOSCANA

570900
100 mm
220 mm



Cuchillo Mesa - Table Knife - Couteau Table - Coltello Tavola - Столовый Нож

571100
200 mm



Tenedor Mesa - Table Fork - Fourchette Table - Forchetta Tavola - Столовая Вилка

571000
200 mm



Cuchara Mesa - Table Spoon - Cuillère Table - Cucchiaio Tavola - Столовая Ложка

570600
90 mm
205 mm



Cuchillo Postre - Dessert Knife - Couteau à Dessert - Coltello Frutta - Десертная Нож

570800
180 mm



Tenedor Postre - Dessert Fork - Fourchette à Dessert - Forchettina Dolce - Десертная Вилка

570700
180 mm



Cuchara Postre - Dessert Spoon - Cuillère à Dessert - Cucchiaio Frutta - Десертная Вилка

570200
85 mm
185 mm



Cuchillo Lunch - Lunch Knife - Couteau Lunch - Coltello Frutta - Нож для Ланча

570400
140 mm



Tenedor Lunch - Cake Fork - Fourchette Lunch - Forchetta Frutta - Вилка для Ланча

570300
140 mm



Cuchara Café - Coffee Spoon - Cuillère à Café - Cucchiaino Caffè - Ложка для Кофе

570100
115 mm



Cuchara Moka - Moka Spoon - Cuillère à Moka - Cucchiaino Moka - Кофейная Ложка



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



MONOBLOCK DE UNA PIEZA
Acero Inoxidable 18/10
Cuchillos: Acero Inoxidable
Espesor: ≈ 2,5 mm

MONOBLOCK OF ONE PIECE
Stainless Steel 18/10
Knives: Stainless Steel
Thickness: ≈ 2,5 mm

MONOBLOC D'UNE PIÈCE
Acier Inoxydable 18/10
Couteaux: Acier Inoxydable
Épaisseur: ≈ 2,5 mm

MONOBLOCCO UNIPEZZO
Acciaio Inossidabile 18/10
Coltello: Acciaio Inossidabile
Spessore: ≈ 2,5 mm

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
Нержавеющая Сталь 18/10
Ножи: Нержавеющая Сталь
Толщина: ≈ 2,5 mm

TOSCANA

572100

220 mm



Cuchara de Refresco - Ice Tea Spoon - Cuillère à Glace - Cucchiaino Tè - Разливательная Ложка для Прохладительных Напитков

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable 18/10 Cuchillos: Acero Inoxidable Espesor: ≈ 2,5 mm	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel 18/10 Knives: Stainless Steel Thickness: ≈ 2,5 mm	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable 18/10 Couteaux: Acier Inoxydable Épaisseur: ≈ 2,5 mm	MONOBLOCCO UNIPEZZO Acciaio Inossidabile 18/10 Coltello: Acciaio Inossidabile Spessore: ≈ 2,5 mm	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сгаль 18/10 Ножи: Нержавеющая Сгаль Толщина: ≈ 2,5 mm

572400

Estuche - Gift Case - Ménagère - Confezioni Regalo - Упаковка

- 5709 x 6
- 5710 x 6
- 5711 x 6
- 5703 x 6



	Estuche - 24 Piezas 572400	Gift Case- 24 Pieces 572400	Ménagère- 24 Pièces 572400	Confezione- 24 Pezzi 572400	Упаковка- 24 Предметов 572400
	MONOBLOCK DE UNA PIEZA Acero Inoxidable 18/10 Cuchillos: Acero Inoxidable Espesor: ≈ 2,5 mm	MONOBLOCK OF ONE PIECE Stainless Steel 18/10 Knives: Stainless Steel Thickness: ≈ 2,5 mm	MONOBLOC D'UNE PIÈCE Acier Inoxydable 18/10 Couteaux: Acier Inoxydable Épaisseur: ≈ 2,5 mm	MONOBLOCCO UNIPEZZO Acciaio Inossidabile 18/10 Coltello: Acciaio Inossidabile Spessore: ≈ 2,5 mm	МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА Нержавеющая Сгаль 18/10 Ножи: Нержавеющая Сгаль Толщина: ≈ 2,5 mm

575000
220 mm

Cuchillo Mesa
Table Knife
Couteau Table
Coltello Tavola
Столловый Нож

5709 x 3



574700
200 mm

Tenedor Mesa
Table Fork
Fourchette Table
Forchetta Tavola
Столловая Вилка

5711 x 3



574600
200 mm

Cuchara Mesa
Table Spoon
Cuillère Table
Cucchiaio Tavola
Столловая Ложка

5710 x 3



574900
205 mm

Cuchillo Postre
Dessert Knife
Couteau à Dessert
Coltello Frutta
Десертный Нож

5706 x 3



574500
180 mm

Tenedor Postre
Dessert Fork
Fourchette à Dessert
Forchettina Dolce
Десертная Вилка

5708 x 3



574400
180 mm

Cuchara Postre
Dessert Spoon
Cuillère à Dessert
Cucchiaio Frutta
Десертная Вилка

5707 x 3



574800
185 mm

Cuchillo Lunch
Lunch Knife
Couteau Lunch
Coltello Frutta
Нож для Ланча

5702 x 3



574300
140 mm

Tenedor Lunch
Cake Fork
Fourchette Lunch
Forchetta Frutta
Вилка для Ланча

5704 x 6



574200
140 mm

Cuchara Café
Coffee Spoon
Cuillère à Café
Cucchiaino Caffè
Ложка для Кофе

5703 x 6



574100
115 mm

Cuchara Moka
Mocca Spoon
Cuillère à Moka
Cucchiaino Moka
Кофейная Ложка

5701 x 6



Display

Display

Display

Display

Упаковка Дисплей



MONOBLOCK DE UNA PIEZA
Acero Inoxidable 18/10
Cuchillos: Acero Inoxidable
Espesor: ≈ 2,5 mm

MONOBLOCK OF ONE PIECE
Stainless Steel 18/10
Knives: Stainless Steel
Thickness: ≈ 2,5 mm

MONOBLOC D'UNE PIÈCE
Acier Inoxydable 18/10
Couteaux: Acier Inoxydable
Épaisseur: ≈ 2,5 mm

MONOBLOCCO UNIPIEZZO
Acciaio Inossidabile 18/10
Coltello: Acciaio Inossidabile
Spessore: ≈ 2,5 mm

МОНОБЛОКИ ИЗ ЦЕЛЬНОГО КУСКА
Нержавеющая Сталь 18/10
Ножи: Нержавеющая Сталь
Толщина: ≈ 2,5 mm



COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS • ACCESSORIES FOR KNIVES • COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX
• COMPLEMENTI PER COLTELLI • АКЦЕССУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

AFILADORES

SHARPENERS · AIGUISEURS · AFFILATORI ·
ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЗАТОЧКИ



PAG 182

CHAIRAS

SHARPENING STEELS · FUSILS · ACCIAINI
AFFILATORI · МУСАТЫ



PAG 186

GUANTES DE PROTECCIÓN

SAFETY GLOVES · GANTS PROTECTION ·
GUANTI DI PROTEZIONE · ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ



PAG 190

TABLAS

CUTTING BOARDS · PLANCHES A DECOUPER ·
TAGLIERI · ДОСКИ



PAG 192

BOLSAS PARA CUCHILLOS

KNIVES ROLL BAG · TROUSSE COUTEAUX ·
BORSA PORTACOLTELLI · СУМКА



PAG 196

TACOS

BLOCKS · BLOCS · СЕРПИ · ПОДСТАВКИ



PAG 198

SOPORTES MAGNÉTICOS

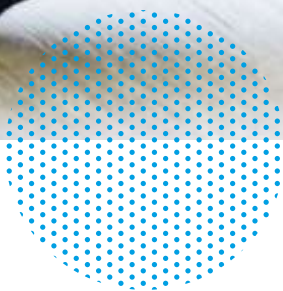
MAGNETIC RACK · BARRE AIMANTÉE · MAGNET ·
ПОДСТАВКА МАГНИТНАЯ



PAG 202

AFILADORES

SHARPENERS · AIGUISEURS · AFFILATORI ·
ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЗАТОЧКИ



AFILADOR PROFESIONAL

PROFESSIONAL KNIFE SHARPENER / AIGUISEUR PROFESSIONNEL / AFFILATORE PROFESSIONALE / РОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МУСАТ

Una de las normas básicas que garantiza la seguridad en el manejo de los cuchillos es mantenerlos perfectamente afilados en todo momento, un cuchillo bien afilado es más seguro al ser más preciso al cortar, así como más cómodo de usar al no tener que hacer un gran esfuerzo.

One of the basic rules that ensures safety in the handling of knives is to keep them perfectly sharp at all times, a sharp knife is safer because it cuts effortlessly and precisely, as well as being more comfortable to use when one uses the least amount of effort.

L'une des normes de base permettant d'assurer la sécurité dans l'utilisation des couteaux consiste à les garder parfaitement affûtés à tout moment ; un couteau bien affûté est plus sûr car il est plus précis dans la coupe, mais également plus confortable à utiliser car il ne faut pas faire de grands efforts.

Una delle norme fondamentali, che garantisce la sicurezza nell'impiego dei coltelli, è il fatto di tenerli sempre perfettamente affilati: un coltello ben affilato è più sicuro, giacché è più preciso nel taglio e più comodo da utilizzare, perché non obbliga ad applicare un grande sforzo nel taglio.

Одним из основных правил, обеспечивающих безопасное обращение с ножами, является их наточенность. Острый нож безопаснее, так как режущая способность выше и точнее. Кроме того острый нож удобнее в использовании, так как не требуется прилагать большие усилия для нарезки и разделки продуктов питания.

PACKAGING / УПАКОВКА



AFILADORES

SHARPENERS · AIGUISEURS · AFFILATORI · ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЗАТОЧКИ

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPONENTI PER COLTELLI · АКСЕССУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

PACKAGING / УПАКОВКА



610100

Afilador Profesional - Professional Knife Sharpener -
Aiguiseur Professionnel - Affilatore Professionale -
Профессиональный мусат

	Caja	Box	Boite	Astuccio	Коробка
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь

PACKAGING / УПАКОВКА



610000

Afilador Profesional - Professional Knife Sharpener -
Aiguiseur Professionnel - Affilatore Professionale -
Профессиональный мусат

	Caja	Box	Boite	Astuccio	Коробка
	ABS	ABS	ABS	ABS	АБС-пластик

PACKAGING / УПАКОВКА



610200

Afilador Profesional de Bolsillo - Professional Pocket
Knife Sharpener - Aiguiseur Professionnel Poche -
Affilatore Professionale Tasca - Профессиональный
Карманный Мусат

	Blister	Blister	Blister	Blister	Блистер
	Plástico	Plastic	Plastique	Plastico	Пластик

AFILADORES

SHARPENERS · AIGUISEURS · AFFILATORI · ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЗАТОЧКИ

610600

Afilador de Mano - Manual Knife Sharpener -
Aiguiser Manuel - Affilatrice Manuale -
Точилка для ручной заточки

PACKAGING / УПАКОВКА



	Caja	Box	Boite	Astuccio	Коробка
	ABS + TPE Rodillos Cerámico y Carburo	ABS + TPE Carbide and Ceramic Rollers	ABS + TPE Rouleaux Céramique et Carbure	ABS + TPE Rulli in Ceramica e Carburo	материал ABS + TPE Керамический и Карбидовый Ролики

610500

Afilador Eléctrico - Electric Knife Sharpener -
Aiguiser Électrique - Affilatore Elettrico -
Электрическая Точилка

PACKAGING / УПАКОВКА



ABERTURA DERECHA

La ranura de la derecha es para afilar el borde derecho del cuchillo.

SLOT ON THE RIGHT

The aperture on the right is for grinding the right edge of the knife.

FENTE DROITE

La fente de droite est destinée à affûter le bord droit du couteau.

LATO DESTRO

La fessura a destra serve per affilare la parte destra del coltello.

ПРАВЫЙ ПАЗ

Правый паз служит для заточки правой стороны лезвия ножа.



ABERTURA IZQUIERDA

La ranura de la izquierda es para afilar el borde izquierdo del cuchillo.

SLOT ON THE LEFT

The aperture on the left is for grinding the left edge of the knife.

FENTE GAUCHE

La fente de gauche est destinée à affûter le bord gauche du couteau.

LATO SINISTRO

La fessura a destra serve per affilare la parte destra del coltello.

ЛЕВЫЙ ПАЗ

Левый паз служит для заточки левой стороны лезвия ножа.

Rodillos de banda intercambiables / Interchangeable band rollers / Rouleaux à bande interchangeables / Rulli di banda intercambiabili / Сменные ленточные ролики

	Caja	Box	Boite	Astuccio	Коробка
	Plástico	Plastic	Plastique	Plastico	Пластик

AFILADORES

SHARPENERS · AIGUISEURS · AFFILATORI · ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЗАТОЧКИ



CHAIRAS

SHARPENING STEELS · FUSILS · ACCIAINI AFFILATORI · МУСАТЫ



CUERPO

BODY / CORPS / CORPO / ИЗГОТОВЛЕНА

Los cuchillos sufren un fuerte desgaste debido al uso cotidiano. La utilización de la chaira garantiza un mantenimiento del filo impecable debido al acero rico en carbono cromado de su cuerpo.

Knives are subject to heavy wear and tear due to everyday use. The use of the knife sharpener (or honing steel) ensures an impeccable edge maintenance due to the chrome-plated carbon rich steel of its body.

Les couteaux sont soumis à une usure importante due à leur utilisation quotidienne. L'emploi d'un fusil permet d'assurer un entretien impeccable du tranchant grâce à l'acier riche en carbone chromé du corps.

Il manico svolge una funzione molto importante nell'affilatoio, giacché una buona presa dello stesso è fondamentale al momento di utilizzarlo. Fabbricati in Polipropilene, si adattano perfettamente alla mano, aumentando la sicurezza e diminuendo lo scivolamento.

Ножи подвергаются сильному износу в результате повседневного использования. Применение мусата гарантирует поддержание безупречной режущей способности лезвия благодаря тому, что в состав бруска входит углеродная хромированная сталь.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

El mango cumple una función muy importante en la chaira, ya que la sujeción de las mismas será relevante a la hora de utilizarla. Fabricadas con Polipropileno, se adaptan perfectamente a la mano, aumentando la seguridad y disminuyendo el deslizamiento.

The handle plays a very important function in the sharpener or honing steel, given that its support will be significant when using it. Manufactured from polypropylene, sits comfortably and adapts to the curve of the hand, increasing safety and reducing slippage.

Le manche du fusil a une fonction très importante car une bonne tenue est essentielle dans son utilisation. Fabriqués en Polypropylène, ils s'adaptent parfaitement à la main pour augmenter la sécurité et réduire les risques de glisse.


Il manico svolge una funzione molto importante nell'affilatoio, giacché una buona presa dello stesso è fondamentale al momento di utilizzarlo. Fabbricati in Polipropilene, si adattano perfettamente alla mano, aumentando la sicurezza e diminuendo lo scivolamento.

Ручка играет очень важную роль в использовании мусата, так как удержание точильной поверхности в рукояти является важным моментом при его использовании. Изготовленная из полипропилена, ручка прекрасно адаптируется к форме руки, повышая безопасность и снижая проскальзывание.

 Nuevo Tallado Profesional
New Professional Cut
Nouveau Taillage Fin Professionnel
Nuova Sfaccettatura Professionale
Новая профессиональная насечка

 Recubierta de Diamante
Covered by Diamond
Recouverte de poudre de Diamant
Ricoperta in Diamante
С алмазным покрытием

 Redondeada
Rounded
Arrondi
Arrotondata
Закругленный



 Ovalada
Oval
Ovale
Ovale
Овальный

CHAIRAS

SHARPENING STEELS · FUSILS · ACCIAINI AFFILATORI · МУСАТЫ





782100
230 mm
10 mm

	Caja	Box	Boite	Astuccio	Коробка
	Acero al Carbono Cromado Polipropileno	Carbon Steel Chromium Coated Polypropylene	Acier au Carbone Chromage Polypropylène	Acciaio al Carbonio Cromato Polipropilene	Углеродистая Сталь Полипропилен



278100 / 278138
230 mm
10 mm

	Caja 278100 Funda Display 278138	Box 278100 Display Sleeve 278138	Boite 278100 Carte 278138	Astuccio 278100 Display 278138	Коробка 278100 Упаковка дисплеев 278138
	Acero al Carbono Cromado Polipropileno	Carbon Steel Chromium Coated Polypropylene	Acier au Carbone Chromage Polypropylène	Acciaio al Carbonio Cromato Polipropilene	Углеродистая Сталь Полипропилен





278200
250 mm
13 mm

	Caja	Box	Boite	Astuccio	Коробка
	Acero al Carbono Cromado Polipropileno	Carbon Steel Chromium Coated Polypropylene	Acier au Carbone Chromage Polypropylène	Acciaio al Carbonio Cromato Polipropilene	Углеродистая Сталь Полипропилен





278400
250 mm
10 mm

	Caja	Box	Boite	Astuccio	Коробка
	Acero al Carbono Cromado Polipropileno	Carbon Steel Chromium Coated Polypropylene	Acier au Carbone Chromage Polypropylène	Acciaio al Carbonio Cromato Polipropilene	Углеродистая Сталь Полипропилен



278310
300 mm
13 mm

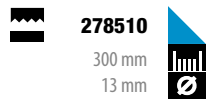
	Caja	Box	Boite	Astuccio	Коробка
	Acero al Carbono Cromado Polipropileno	Carbon Steel Chromium Coated Polypropylene	Acier au Carbone Chromage Polypropylène	Acciaio al Carbonio Cromato Polipropilene	Углеродистая Сталь Полипропилен

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPLEMENTI PER COLTELLI · АКССЕСУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

CHAIRAS

SHARPENING STEELS · FUSILS · ACCIAINI AFFILATORI · МУСАТЫ

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPLEMENTI PER COLTELLI · АКСССУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ



278510

300 mm
13 mm



278511



278512



278513

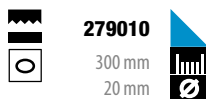


278514



278515

	Caja	Box	Boite	Astuccio	Коробка
	Acero al Carbono Cromado Polipropileno	Carbon Steel Chromium Coated Polypropylene	Acier au Carbone Chromage Polypropylène	Acciaio al Carbonio Cromato Polipropilene	Углеродистая Сталь Полипропилен

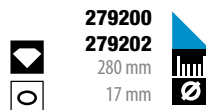


279010

300 mm
20 mm



	Caja	Box	Boite	Astuccio	Коробка
	Acero al Carbono Cromado Polipropileno	Carbon Steel Chromium Coated Polypropylene	Acier au Carbone Chromage Polypropylène	Acciaio al Carbonio Cromato Polipropilene	Углеродистая Сталь Полипропилен



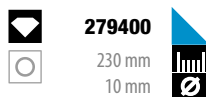
279200

279202

280 mm
17 mm



	Caja 279200 Estuche 279202	Box 279200 Case 279202	Boite 279200 Étui 279202	Astuccio 279200 Astuccio 279202	Коробка 279200 Упаковка 279202
	Acero al Carbono Recubierto de Diamante Polipropileno	Carbon Steel Diamond Coated Polypropylene	Acier au Carbone Avec Revêtement Diamant Polypropylène	Acciaio al Carbonio Ricoperto in Diamante Polipropilene	Углеродистая Сталь Полипропилен

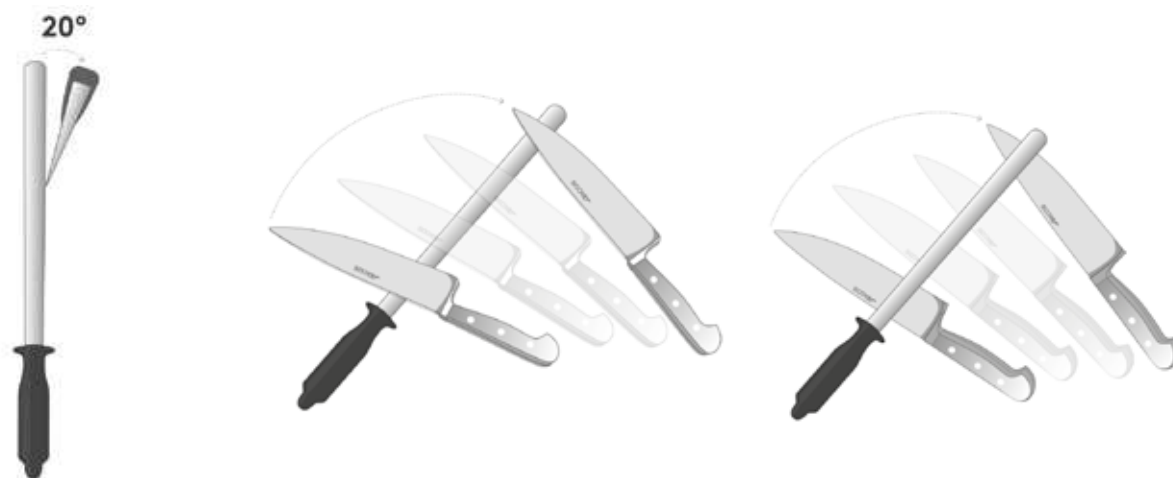


279400

230 mm
10 mm



	Caja	Box	Boite	Astuccio	Коробка
	Acero al Carbono Recubierto de Diamante Polipropileno	Carbon Steel Diamond Coated Polypropylene	Acier au Carbone Avec Revêtement Diamant Polypropylène	Acciaio al Carbonio Ricoperto in Diamante Polipropilene	Углеродистая Сталь Полипропилен



AFILAR UN CUCHILLO

SHARPENING A KNIFE · AIGUISER UN COUTEAU · COME AFFILARE UN COLTELLI · ЗАТОЧКА НОЖА

Si mantiene el filo del cuchillo afilado ayudará a que cumpla su función adecuadamente y alargará la vida de su producto.

Lo más aconsejable es el uso periódico de chairas o aceros para el mantenimiento de los filos de sus cuchillos:

- Coloque la hoja del cuchillo y la chaira formando un ángulo agudo (20°).
- El brazo que sujeta la chaira no debe moverse, y la otra mano apoyará ligeramente la hoja sobre la chaira y la deslizará sobre ésta manteniendo el ángulo.
- Pase repetidamente la hoja del cuchillo sobre la chaira.
- Afile el otro lado de la hoja repitiendo los mismos movimientos, esta vez por el otro lado de la chaira.
- Lo ideal es alternar las pasadas del filo por la chaira, para conseguir una perfecta simetría en un lado sin cargar el otro.

Keeping the blade's cutting edge sharpened will help the knife to work properly and safely and it will last much longer.

- Hold the blade at a 20° angle against the honing steel.
- Keep the arm that is holding the steel steady and swipe the blade lightly over the steel keeping the angle at 20°.
- Sharpen the other side of the blade as before, this time using the other side of the honing steel.
- Give each side of the knife an equal number of swipes (about 20).
- The ideal is to swipe both sides of the blade alternately to get a perfectly even sharpness on both sides of the blade.

Entretien le fil du couteau permettra à celui-ci de répondre à sa fonction première qui est de couper et allongera sa durée de vie.

Le meilleur conseil est d'utiliser régulièrement un fusil pour maintenir le fil de son couteau:

- En positionnant la lame dans un angle de 20° par rapport à la mèche
- La main qui tient le fusil ne doit pas bouger, et l'autre main appuyant légèrement la lame sur la mèche du fusil, laisse glisser celle-ci en maintenant cet angle.
- Passer répétitivement la lame du couteau sur le fusil.
- Aiguiser l'autre côté de la lame en répétant le même mouvement, mais cette fois-ci de l'autre côté de la mèche du fusil.
- L'idéal est d'alterner les passages du fil sur la mèche du fusil, pour obtenir une parfaite symétrie de l'aiguisage de part et d'autre de la lame.

Mantenere il filo ad un coltello contribuisce al buon funzionamento del prodotto ed alla sua durata nel tempo.

Consigli per un utilizzo ottimale per una buona affilatura con acciaio:

- Posizionate la lama del coltello e l'acciaio in modo da formare un angolo acuto a 20°.
- Il braccio e la mano che sostiene l'acciaio non deve muoversi, mentre l'altra mano appoggerà leggermente la lama sull'acciaio e la farà scivolare mantenendo l'angolo come sopra indicato.
- Ripetere l'operazione di passaggio della lama sull'acciaio più volte.
- Affilate l'altro lato della lama ripetendo i medesimi movimenti.
- L'affilatura ideale si ottiene ripassando più volte alternativamente i due lati della lama sull'acciaio.

Если поддерживать лезвие ножа заточенным, его использование будет более эффективным и продлит срок его службы.

Предпочтительно периодическое использование мусатов или точильных брусков для поддержания лезвий в рабочем состоянии.

- Расположите лезвие ножа под острым углом (20°) к мусату.
- Рука, которой Вы держите мусат, должна оставаться неподвижной, другой рукой положите лезвие на мусат и скользите по нему, соблюдая угол наклона.
- Несколько раз повторите скользящие движения лезвия по мусату.
- Заточите вторую сторону ножа, повторяя те же движения с другой стороны мусаты.
- Для идеальной и симметричной заточки необходимо чередовать скольжения лезвия по мусату сначала одной стороной, потом другой.

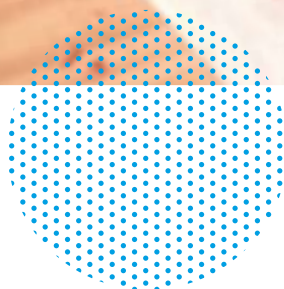
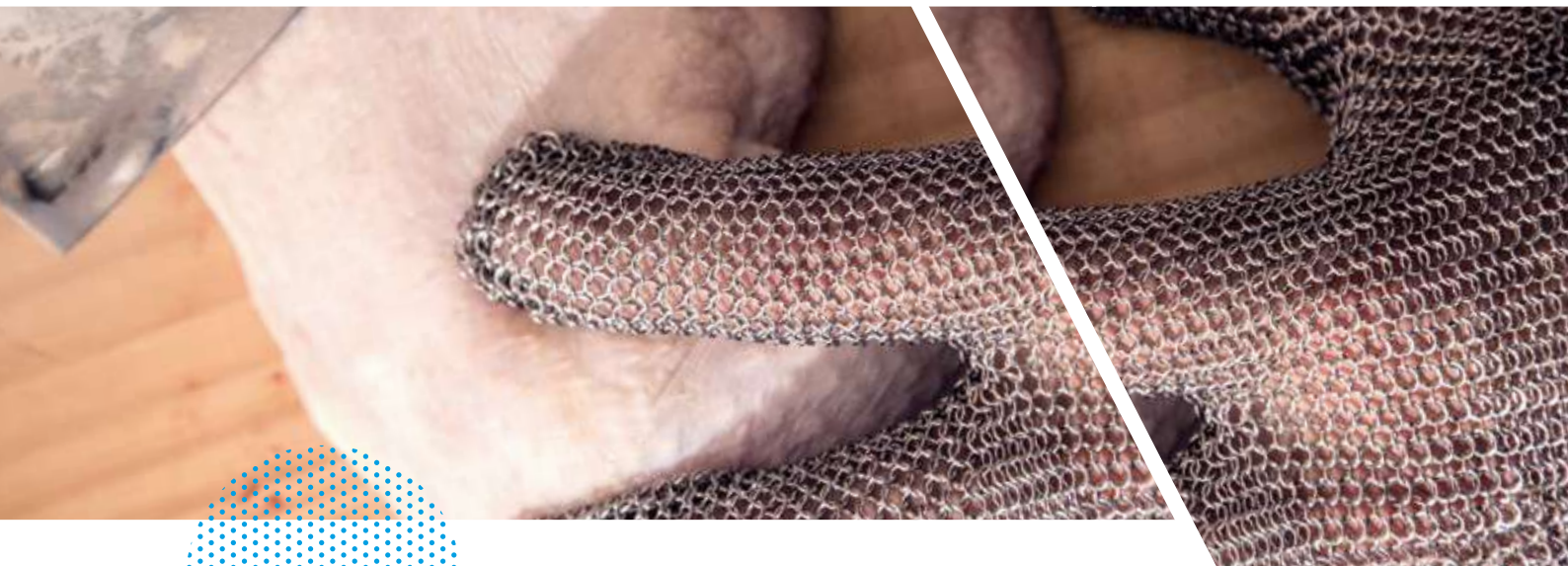
GUANTES DE PROTECCIÓN

SAFETY GLOVES · GANTS PROTECTION · GUANTI DI PROTEZIONE · ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ



EN 420
EN 1082/1

EN 420/EN 1082/1



GUANTES DE PROTECCIÓN

SAFETY GLOVES / GANTS PROTECTION / GUANTI DI PROTEZIONE / ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ

Quando trabajamos con herramientas cortantes, es necesario el uso de guantes protectores para evitar cortes, rozaduras y punciones en manos y antebrazos. Los guantes protectores ARCOS ofrecen varios niveles de protección dependiendo del material y grosor de su malla metálica, ofreciendo protección eficaz en el manejo de los cuchillos.

When working with cutting tools, the use of protective gloves is necessary so as to avoid cuts, scrapes and pricks in hands and forearms. The ARCOS protective gloves offer several levels of protection depending on the material and thickness of its metal mesh, offering effective protection when handling knives.

Quand on utilise des outils coupants, le port de gants de protection est nécessaire pour éviter les coupures, les éraflures et les piqûres sur les mains et les avant-bras. Les gants de protection ARCOS présentent plusieurs niveaux de protection en fonction du matériau et de l'épaisseur de leur maillage métallique, le tout pour assurer une protection efficace dans l'utilisation des couteaux.

Quando lavoriamo con strumenti taglienti, dobbiamo utilizzare guanti di protezione per evitare tagli, ferite e punture sulle mani e gli avambracci. I guanti ARCOS offrono vari livelli di protezione, secondo il materiale e lo spessore della loro maglia metallica, garantendo una protezione efficace durante il maneggio dei coltelli.

При работе с режущими инструментами использование защитных перчаток необходимо, чтобы избежать порезов, царапин и проколов в руках и предплечьях. Защитные перчатки ARCOS предлагают различные уровни защиты в зависимости от материала и толщины металлической сетки, предоставляя эффективную защиту при обращении с ножами.

PACKAGING / УПАКОВКА



GUANTES DE PROTECCIÓN

SAFETY GLOVES · GANTS PROTECTION · GUANTI DI PROTEZIONE · ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ

PACKAGING / УПАКОВКА



615000

0-XXS • 210 mm

Guante de Malla
Chainmail Glove
Gant en Maille
Guanto in Maglia
КОЛЬЧУЖНЫЕ ПЕРЧАТКИ



615100

1-XS • 230 mm

Guante de Malla
Chainmail Glove
Gant en Maille
Guanto in Maglia
КОЛЬЧУЖНЫЕ ПЕРЧАТКИ



615200

2-S • 240 mm

Guante de Malla
Chainmail Glove
Gant en Maille
Guanto in Maglia
КОЛЬЧУЖНЫЕ ПЕРЧАТКИ



615300

3-M • 250 mm

Guante de Malla
Chainmail Glove
Gant en Maille
Guanto in Maglia
КОЛЬЧУЖНЫЕ ПЕРЧАТКИ



615400

4-L • 270 mm

Guante de Malla
Chainmail Glove
Gant en Maille
Guanto in Maglia
КОЛЬЧУЖНЫЕ ПЕРЧАТКИ



NIVELES DE PROTECCIÓN

NIVEAU DE PROTECTION / PROTECTION LEVELS / LIVELLO DI PROTEZIONE / УРОВНИ ЗАЩИТЫ



CE
EN 420
EN 1082/1

Especifica que el guante no será cortado por una cuchilla cayendo a una altura de 15 cm.

EN 420/EN 1082/1:
Requisitos generales para los guantes de protección.

Manufactured to withstand cuts from a knife dropped from a height of 15 cm.

EN 420/EN 1082/1:
General requirements for protective gloves.

Le gant ne sera pas coupé par une machina tombant d'une hauteur de 15 cm.

EN 420/EN 1082/1:
Conditions générales requises pour les gants de protection.

Specifica che il guanto non sarà intagliato da un coltello che viene lasciato cadere da una altezza di 15 cm.

EN 420/EN 1082/1:
Requisitos generales para los guantes de protección.

Обозначает, что перчатка не прорезается ножом, если он упадет с высоты 15 см.

EN 420/EN 1082/1:
Основные требования к защитным перчаткам.



Caja

Box

Boite

Scatola

Уоробка



Acero Inoxidable

Stainless Steel

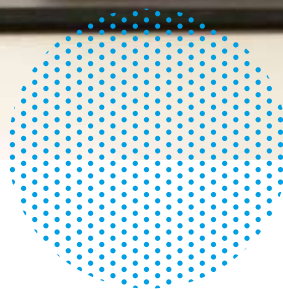
Acier Inoxydable

Acciaio Inossidabile

Нержавеющая Сталь

TABLAS

CUTTING BOARDS · PLANCHES A DECOUPER · TAGLIERI · ДОСКИ



PACKAGING / УПАКОВКА



TABLAS

CUTTING BOARDS / PLANCHES A DECOUPER / TAGLIERI / ДОСКИ

Las tablas ARCOS están especialmente diseñadas para un uso funcional y cotidiano, se manejan sin esfuerzo y permiten un almacenamiento práctico gracias al orificio integrado en su diseño que las hacen perfectas para colgar. Se limpian con facilidad, son aptas para lavar en lavavajillas. Su superficie lisa es perfecta para la preparación y presentación de alimentos. Evitan en todo momento el daño del filo de los cuchillos.

The ARCOS cutting boards are specifically designed for functional and everyday use, are effortlessly handled and allow for practicable storage thanks to the hole integrated in its design making them suitable for hanging. The cutting boards are easy to clean and are dishwasher safe. Its perfectly smooth surface is ideal for the preparation and serving of food. Prevents at any given moment damage to the edge of the knives.

Les planches à découper ARCOS ont été particulièrement conçues pour une utilisation fonctionnelle et quotidienne ; elles sont employées sans efforts et sont pratiques à ranger grâce à l'orifice de leur conception qui permet leur accrochage. Elles sont faciles à nettoyer et peuvent être lavées au lave-vaisselle. Leur surface parfaitement lisse est idéale pour préparer et pour présenter vos aliments. Elles évitent à tout moment d'endommager le tranchant des couteaux.

I taglieri ARCOS sono particolarmente pensati per un uso funzionale e quotidiano, si adoperano senza sforzo e consentono un pratico stoccaggio, grazie al foro integrato nel loro design, che li rende perfetti da appendere. Si puliscono facilmente, sono adatti per il lavaggio in lavastoviglie. La loro superficie perfettamente liscia è perfetta per preparare e presentare alimenti. Evitano sempre che si danneggi il filo dei coltelli.

Разделочные доски ARCOS специально разработаны для функционального и ежедневного использования, просты в использовании и удобны в хранении благодаря практичному дизайну с интегрированным отверстием, которое позволяет хранение в подвешенном виде. Легко моется, пригодны для мытья в посудомоечной машине. Ее идеально гладкая поверхность отлично подходит для приготовления и представления блюд. Необходимо избегать повреждения лезвия ножа.



TABLAS

CUTTING BOARDS · PLANCHES A DECOUPER · TAGLIERI · ДОСКИ

691500

6,5 mm
24 x 14 cm



691510

6,5 mm
24 x 14 cm



708000

6,5 mm
24 x 14 cm



NEW

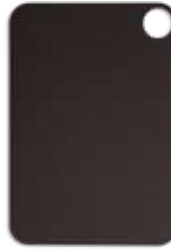
691600

6,5 mm
33 x 23 cm



691610

6,5 mm
33 x 23 cm



708100

6,5 mm
33 x 23 cm



NEW

691700

6,5 mm
37,7 x 27,7 cm



691710

6,5 mm
37,7 x 27,7 cm



708200

6,5 mm
37,7 x 27,7 cm



NEW

691800

6,5 mm
42,7 x 32,7 cm



691810

6,5 mm
42,7 x 32,7 cm



708300

6,5 mm
42,7 x 32,7 cm



NEW



Resistencia al lavavajillas / Dishwasher safe / Compatible au lave vaisselle / Adatto per lavastoviglie / Подходит для посудомоечной машины.

No daña los cuchillos / Knife friendly / N'émousse pas le fil des couteaux / Non danneggia il filo dei coltelli / Не повреждает ножи.

Resistencia a altas temperaturas / Heat resistant / Résistante aux hautes températures / Resistente alle alte temperature / Жаростойкость.

Material Ecológico / ECO select / Matériel écologique / Materiale Ecologico / Экологический материал.



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



Fibra de Celulosa y Resina

Resin and Cellulose Fibre

Fibre de Cellulose et Résine

Fibra di Cellulosa e Resina

Целлюлозное Волокно и Смола

TABLAS

CUTTING BOARDS · PLANCHES A DECOUPER · TAGLIERI · ДОСКИ

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPONENTI PER COLTELLI · АКССЕСУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

692100

6,5 mm

33 x 23 cm



692110

6,5 mm

33 x 23 cm



709100

6,5 mm

33 x 23 cm



NEW



692200

6,5 mm

37,7 x 27,7 cm



692210

6,5 mm

37,7 x 27,7 cm



709200

6,5 mm

37,7 x 27,7 cm



NEW



692300

6,5 mm

42,7 x 32,7 cm



692310

6,5 mm

42,7 x 32,7 cm



709300

6,5 mm

42,7 x 32,7 cm



NEW



693700

6,5 mm

33 x 23 cm



693710

6,5 mm

33 x 23 cm



709600

6,5 mm

33 x 23 cm



NEW



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



Fibra de Celulosa y Resina

Resin and Cellulose Fibre

Fibre de Cellulose et Résine

Fibra di Cellulosa e Resina

Целлюлозное Волокно и Смола

TABLAS

CUTTING BOARDS · PLANCHES A DECOUPER · TAGLIERI · ДОСКИ

693610

3 mm
32 x 25 cm



693510

3 mm
32 x 15 cm



693810

3 mm
32 x 12 cm



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



Fibra de Celulosa y Resina

Resin and Cellulose Fibre

Fibre de Cellulose et Résine

Fibra di Cellulosa e Resina

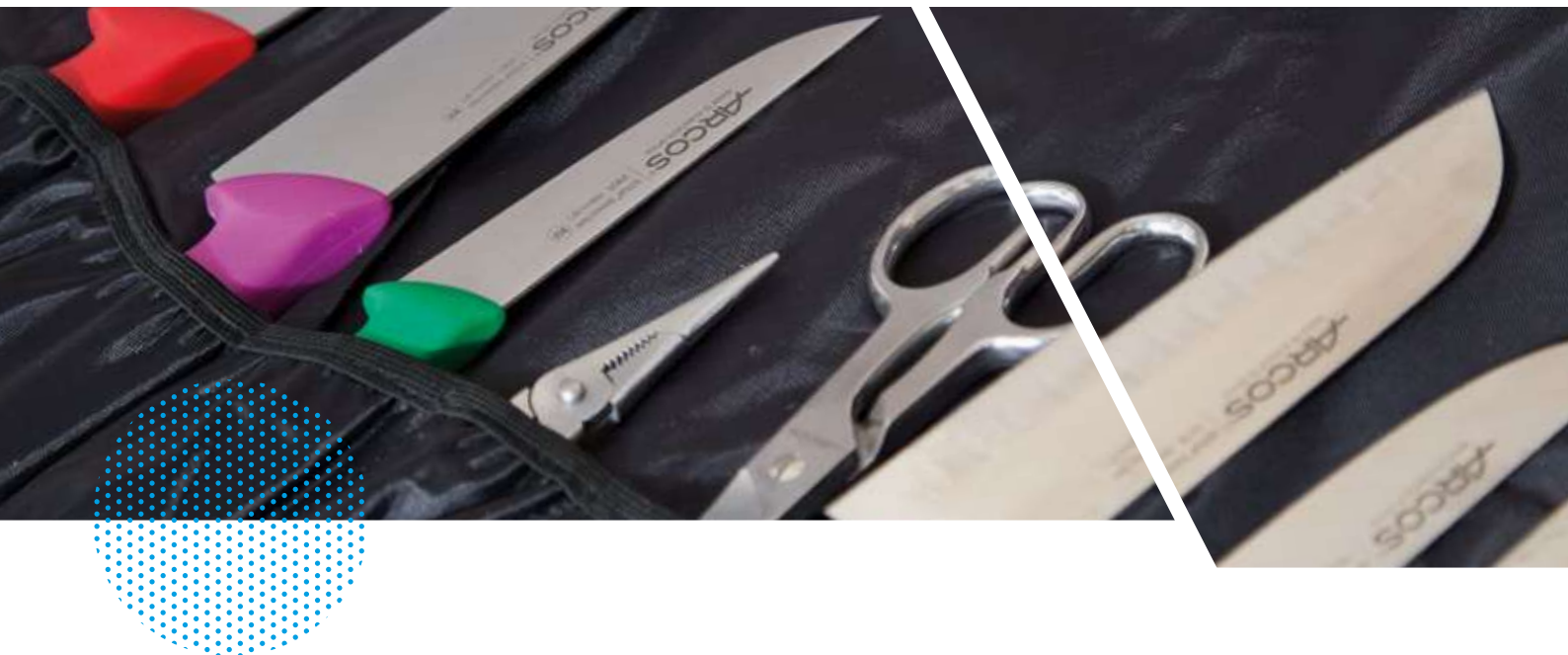
Целлюлозное Волокно и Смола



COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPLEMENTI PER COLTELLI · АКСЕССУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

BOLSAS PARA CUCHILLOS

KNIVES ROLL BAG · TROUSSE COUTEAUX ·
BORSA PORTACOLTELLI · СУМКА



BOLSAS DE CUCHILLOS

KNIVES ROLL BAG / TROUSSE COUTEAUX / BORSA PORTACOLTELLI / СУМКА

Las bolsas de cuchillos son la manera perfecta de transportar todos los cuchillos y gadgets que necesites, de una manera cómoda y muy práctica.

Están fabricadas en poliéster de alta calidad y tienen capacidad para 4, 8, 9, 12 y 17 piezas.

Knife bags are the perfect way to carry all the knives and gadgets that are required, in a convenient and very practical manner.

The knife bags are manufactured from high quality polyester and have capacity for 4, 8, 9, 12 and 17 pieces.

Les troussees de couteaux sont la manière idéale de transporter tous les couteaux et les gadgets dont vous avez besoin, en tout confort et de façon très pratique.

Elles sont fabriquées en polyester de haute qualité, avec une capacité de 4, 8, 9, 12 ou 17 pièces.

Le borse per coltelli sono ideali per trasportare comodamente e praticamente tutti i coltelli e i gadget di cui si abbia bisogno.

Sono fabbricate in poliestere di alta qualità e possiedono una capacità di 4, 8, 9, 12 e 17 pezzi.

Чехлы для набора ножей - идеально подходят для удобной и практичной транспортировки всех ножей и необходимых инструментов.

Выполнены из высококачественного полиэстера и могут вместить 4, 8, 9, 12 и 17 предметов.

BOLSAS PARA CUCHILLOS

KNIVES ROLL BAG · TROUSSE COUTEAUX · BORSA PORTACOLTELLI · СУМКА

No incluye cuchillos / Knives not included
Couteaux non fournis / Coltelli non compresi
Ножи в набор не входят



690200

460 x 275 mm

Bolsa Cuchillos - Knives Roll Bag -
Trousse Couteaux - Borsa Portacoltelli -
Сумка



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



4 Piezas

4 Pieces

4 Places

4 Pezzi

4 Предметов

100% Poliester

100% Polyester

100% Polyester

100% Poliestere

100% Полиэстер

No incluye cuchillos / Knives not included
Couteaux non fournis / Coltelli non compresi
Ножи в набор не входят



690400

500 x 510 mm

Bolsa Cuchillos - Knives Roll Bag -
Trousse Couteaux - Borsa Portacoltelli -
Сумка



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



8 Piezas

8 Pieces

8 Places

8 Pezzi

8 Предметов

100% Poliester

100% Polyester

100% Polyester

100% Poliestere

100% Полиэстер

No incluye cuchillos / Knives not included
Couteaux non fournis / Coltelli non compresi
Ножи в набор не входят



690500

730 x 510 mm

Bolsa Cuchillos - Knives Roll Bag -
Trousse Couteaux - Borsa Portacoltelli -
Сумка



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



12 Piezas

12 Pieces

12 Places

12 Pezzi

12 Предметов

100% Poliester

100% Polyester

100% Polyester

100% Poliestere

100% Полиэстер

No incluye cuchillos / Knives not included
Couteaux non fournis / Coltelli non compresi
Ножи в набор не входят



691400

520 x 920 mm

Bolsa Cuchillos - Knives Roll Bag -
Trousse Couteaux - Borsa Portacoltelli -
Сумка



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



17 Piezas

17 Pieces

17 Places

17 Pezzi

17 Предметов

100% Poliester

100% Polyester

100% Polyester

100% Poliestere

100% Полиэстер

No incluye cuchillos / Knives not included
Couteaux non fournis / Coltelli non compresi
Ножи в набор не входят



694900

330 x 480 x 185 mm
29 L. 1,3 KG

Mochila Porta Cuchillos - Knife Backpack -
Sac à dos Porte-Couteaux - Zainetto Porta
Coltelli - Рюкзак Для Переноски Ножей



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



9 Piezas

9 Pieces

9 Places

9 Pezzi

9 Предметов

Poliéster 600D con
Recubrimiento PVC

Polyester 600D Covering
with PVC

Polyester 600D avec
Recouvrement PVC

Poliestere 600D Ricoperto
in PVC

Полиэстер 600D с
ПВХ покрытием

TACOS

BLOCKS · BLOCS · CEPPI · ПОДСТАВКИ



TACOS BLOCKS / BLOCS / CEPPI / ПОДСТАВКИ

Para guardar tus cuchillos en condiciones óptimas, tenemos una gran variedad de tacos. Es el lugar ideal para dejar tus piezas en un lugar seguro donde evitar su desgaste y puedas tenerlos a mano en todo momento. Su diseño moderno y actual hace que sea un elemento útil y a la vez decorativo en tu cocina.

To keep one's knives in optimum condition, we have a great variety of knife blocks. It is the ideal place to store one's pieces in a secure location where to avoid their wear and tear and to have the knives at hand at any given moment. Its modern and contemporary design makes it a useful and decorative element in one's kitchen.

Pour ranger vos couteaux dans des conditions optimales, nous vous proposons tout un éventail de blocs. C'est l'endroit idéal pour laisser vos pièces dans un endroit sûr et pour éviter leur usure tout en les gardant à la main à tout moment. Leur design moderne et actuel en fait un élément utile et décoratif dans la cuisine.

Per riporre i tuoi coltelli in condizioni ottimali, abbiamo una gran varietà di ceppi. Sono perfetti per riporre i tuoi pezzi in luogo sicuro, in cui si eviti l'usura, e per tenerli a portata di mano in qualsiasi momento. Il loro moderno design li rende un elemento utile e anche decorativo per la tua cucina.

Для хранения ножей в оптимальных условиях компания предлагает различные колоды. Это идеальное место для надежного хранения ножей, которое позволит предотвратить износ и где они всегда будут под рукой. Современный и стильный дизайн помогает идеально вписать в интерьер кухни этот декоративный элемент.

PACKAGING / УПАКОВКА



TACO UNIVERSAL

Bambú con interior de fibras de polipropileno.
Desmontable, fácil de limpiar. Adecuados para todos los cuchillos ARCOS hasta una longitud de hoja de 25 cm.

UNIVERSAL BLOCK

Bamboo with polypropylene fibre interior.
Can be removed, easy to clean. For all ARCOS knives up to 25 cm blade length.

BLOC UNIVERSEL

Bambou avec intérieur en fibres de polypropylène.
Amovible, facile à entretenir. Pour tous les couteaux ARCOS avec lames de 25 cm maximum.

CEPPO UNIVERSALE FRAGGIO

Bambú con interno in fibre di polipropilene.
Smontabile, facile da pulire. Adatto a tutti i coltelli ARCOScon lama lunga fino a 25 cm.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПОДСТАВ

Бамбук с внутренним полипропиленовым волокном.
Наполнитель съёмный, легко моется. Универсальное приспособление для хранения любых ножей ARCOS с лезвием длиной до 25 см.





PACKAGING / УПАКОВКА



793800

280 x 215 x 90 mm

Taco Universal - Universal Block - Bloc Univerisel - Ceppo Universale Fraggio - Универсальная Подстав

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Bambú	Bamboo	Bamboo	Bambú	бамбук

NEW



PACKAGING / УПАКОВКА



794400

ø 110 x 225 mm

Taco Universal - Universal Block - Bloc Univerisel - Ceppo Universale Fraggio - Универсальная Подстав

TACO UNIVERSAL

Plástico con interior de fibras de caucho termoplástico.
Desmontable, fácil de limpiar. Adecuados para todos los cuchillos ARCOS hasta una longitud de hoja de 20 cm.

UNIVERSAL BLOCK

Thermoplastic rubber fibre interior plastic.
Can be removed, easy to clean. For all ARCOS knives up to 20 cm blade length.

BLOC UNIVERSEL

Thermoplastic rubber fibre interior plastic.
Pour tous les couteaux ARCOS avec lames de 20 cm maximum.

CEPPO UNIVERSALE FRAGGIO

Plastica con interno in fibre di caucciù termoplastico.
Adatto a tutti i coltelli ARCOScon lama lunga fino a 20 cm.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПОДСТАВ

Материал: пластик с термоустойчивыми волокнами каучука.
Наполнитель съёмный, легко моется. Универсальное приспособление для хранения любых ножей ARCOS с лезвием длиной до 20 см.





PACKAGING / УПАКОВКА



794000

ø 110 x 225 mm

Taco Universal - Universal Block - Bloc Univerisel - Ceppo Universale Fraggio - Универсальная Подстав

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная Упаковка
	Plástico con interior de fibras de caucho termoplástico.	Thermoplastic rubber fibre interior plastic.	Plastique avec intérieur en fibres de caoutchouc thermoplastique.	Plastica con interno in fibre di caucciù termoplastico.	Материал: пластик с термоустойчивыми волокнами каучука.

TACOS

BLOCKS · BLOCS · CEPPI · ПОДСТАВКИ

COMPLEMENTOS PARA CUCHILLOS · ACCESSORIES FOR KNIVES · COMPLÉMENTS POUR COUTEAUX · COMPLEMENTI PER COLTELLI · АКСЕССУАРЫ ДЛЯ НОЖЕЙ

TACO UNIVERSAL

Plástico con interior de fibras de caucho termoplástico. Desmontable, fácil de limpiar. Adecuados para todos los cuchillos ARCOS hasta una longitud de hoja de 20 cm.

UNIVERSAL BLOCK

Thermoplastic rubber fibre interior plastic. Can be removed, easy to clean. For all ARCOS knives up to 20 cm blade length.

BLOC UNIVERSEL

Thermoplastic rubber fibre interior plastic. Pour tous les couteaux ARCOS avec lames de 20 cm maximum.

CEPPO UNIVERSALE FRAGGIO

Plastica con interno in fibre di caucciù termoplastico. Adatto a tutti i coltelli ARCOS con lama lunga fino a 20 cm.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПОДСТАВ

Материал: пластик с термоупрочнёнными волокнами каучука. Наполнитель съёмный, легко моется. Универсальное приспособление для хранения любых ножей ARCOS с лезвием длиной до 20 см.

NEW



PACKAGING / УПАКОВКА



794100

220 x 160 x 65 mm

Taco Universal - Universal Block - Bloc Universel - Ceppo Universale Fraggio - Универсальная Подстав



PACKAGING / УПАКОВКА



794500

220 x 160 x 65 mm

Taco Universal - Universal Block - Bloc Universel - Ceppo Universale Fraggio - Универсальная Подстав



Caja Regalo

Gift Box

Boite Cadeau

Scatola Regalo

Подарочная Упаковка



Plástico con interior de fibras de caucho termoplástico.

Thermoplastic rubber fibre interior plastic.

Plastique avec intérieur en fibres de caoutchouc thermoplastique.

Plastica con interno in fibre di caucciù termoplastico.

Материал: пластик с термоупрочнёнными волокнами каучука.

TACO INTERIOR CAJÓN

Taco de bambú para guardar cuchillos en el interior de un cajón. Adecuados para todos los cuchillos ARCOS hasta una longitud de hoja de 25 cm.

UNIVERSAL BLOCK DRAWER

Bamboo Block to keep your knives inside a drawer For all ARCOS knives up to 25 cm blade length.

BLOC UNIVERSEL TIROIR

Bloc en bambou pour rangement des couteaux dans un tiroir. Pour tous les couteaux ARCOS avec lames de 25 cm maximum.

CEPPO UNIVERSALE PER CASSETTO

Base in bambú per riporre i coltelli all'interno del cassetto. Adatto a tutti i coltelli ARCOS con lama lunga fino a 25 cm.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОЛОДА ДЛЯ ВЫДВИЖНОГО ЯЩИКА

Бамбуковая Колода Для Хранения Ножей Внутри Ящика. Универсальное приспособление для хранения любых ножей ARCOS с лезвием длиной до 25 см.

NEW



794300

39 x 432 x 139 mm

Taco Interior Cajón - Universal Block Drawer - Bloc Universel Tiroir - Ceppo Universale Per Cassetto - Универсальная Колода Для Выдвижного Ящика

PACKAGING / УПАКОВКА



Caja Regalo

Gift Box

Boite Cadeau

Scatola Regalo

Подарочная Упаковка



Bamboo

Bamboo

Bamboo

Bamboo

бамбук

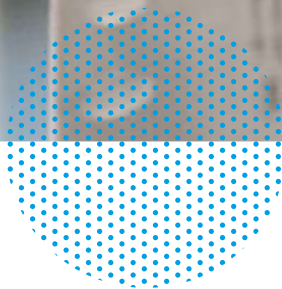
TACOS

BLOCKS · BLOCS · СЕРПИ · ПОДСТАВКИ



SOPORTES MAGNÉTICOS

MAGNETIC RACK · BARRE AIMANTÉE · MAGNET ·
ПОДСТАВКА МАГНИТНАЯ



SOPORTES MAGNÉTICOS

MAGNETIC RACK / BARRE AIMANTÉE / MAGNET / ПОДСТАВКА МАГНИТНАЯ

Un lugar muy fiable dónde dejar tus cuchillos son nuestros soportes magnéticos. Tienen un potente imán que sujeta fuertemente las piezas y te permite tenerlas siempre cerca. Esto evita el roce con el resto de cuchillos, por lo que el deterioro es inexistente.

A very reliable place where to leave one's knives are our magnetic racks. Having a powerful magnet which tightly anchors the pieces and allows one to always keep them close at hand. This prevents friction with the other knives, so that damage is non-existent.

Nos supports magnétiques sont une solution hautement fiable pour laisser vos couteaux. Ils ont un aimant puissant qui tient les pièces fermement et qui permet de les avoir toujours à portée de main. Ceci permet d'éviter le contact avec les autres couteaux pour les protéger de la détérioration.

I nostri supporti magnetici sono un posto sicuro per riporre i tuoi coltelli. Possiedono una potente calamita che sorregge con forza i pezzi e ti consente di averli sempre vicino. Evitano lo sfregamento con altri coltelli, facendo in modo che il deterioramento sia praticamente inesistente.

Очень надежное место для хранения ножей - это магнитные держатели. Оснащены мощным магнитом, который прочно удерживает предметы и позволяет держать их под рукой. Использование магнитного держателя предотвращает трение о другие ножи и износ.

SOPORTES MAGNÉTICOS

MAGNETIC RACK · BARRE AIMANTÉE · MAGNET · ПОДСТАВКА МАГНИТНАЯ



692500

300 x 45 mm

SORTE Magnético - Magnetic Rack
Barre Aimantée - Magnet - Подставка
Магнитная

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	PVC / Acero / ABS	PVC / Steel / ABS	PVC / Acier / ABS	PVC / Acciaio / ABS	ПВХ / Сталь / АБС-пластик



692600

450 x 45 mm

SORTE Magnético - Magnetic Rack
Barre Aimantée - Magnet - Подставка
Магнитная

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	PVC / Acero / ABS	PVC / Steel / ABS	PVC / Acier / ABS	PVC / Acciaio / ABS	ПВХ / Сталь / АБС-пластик



692700

500 x 45 mm

SORTE Magnético - Magnetic Rack
Barre Aimantée - Magnet - Подставка
Магнитная

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	PVC / Acero / ABS	PVC / Steel / ABS	PVC / Acier / ABS	PVC / Acciaio / ABS	ПВХ / Сталь / АБС-пластик



692800

300 x 45 mm

SORTE Magnético - Magnetic Rack
Barre Aimantée - Magnet - Подставка
Магнитная

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	Bambú	Bamboo	Bambou	Bambù	бамбук

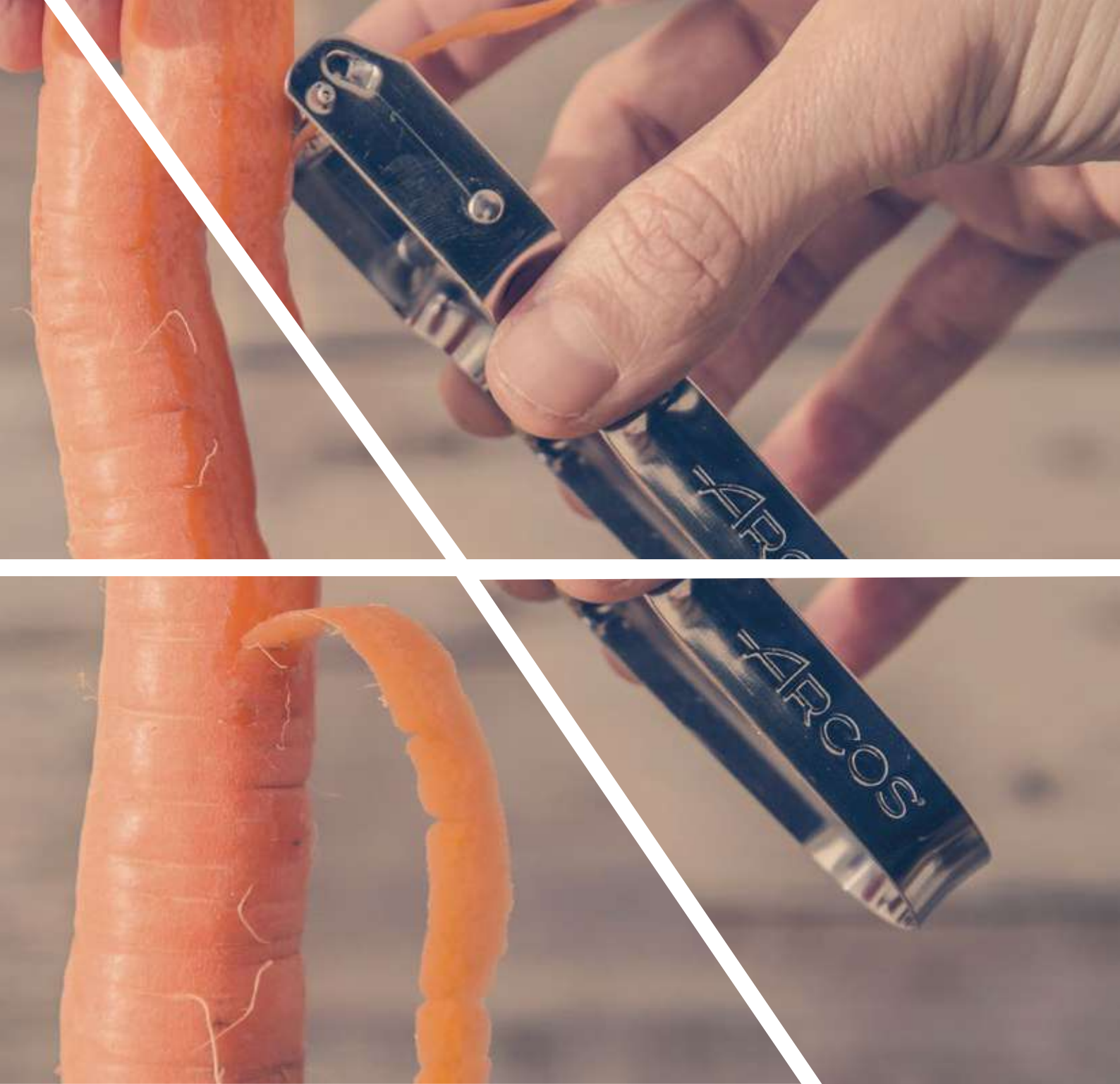


692900

450 x 45 mm

SORTE Magnético - Magnetic Rack
Barre Aimantée - Magnet - Подставка
Магнитная

	Estuche	Case	Étui	Astuccio	Упаковка
	Bambú	Bamboo	Bambou	Bambù	бамбук



ÚTILES PROFESIONALES

PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

Los utensilios profesionales ARCOS son los grandes compañeros de trabajo en las mejores cocinas, tanto profesionales como funcionales.

Altísima calidad de fabricación, máxima funcionalidad y cuidado diseño para estas herramientas con las que cocinar y servir sus mejores platos.

ARCOS professional utensils are the greatest working mates in the best kitchens, both professional as well as functional.

High quality manufacture, maximum functionality and immaculate design for these tools with which to cook and serve one's best dishes.

Les ustensiles professionnels ARCOS sont les grands associés dans les meilleures cuisines, tant professionnelles que fonctionnelles.

Une très haute qualité de fabrication, la plus haute fonctionnalité et une conception soignée de ces outils qui vous aideront à cuisiner et à servir vos meilleurs plats.

Gli utensili professionali ARCOS sono i grandi compagni di lavoro nelle migliori cucine, giacché sono sia professionali che funzionali.

Altissima qualità di fabbricazione, massima funzionalità e un accurato design distinguono questi strumenti con i quali cucinare e servire i vostri migliori piatti.

Профессиональные инструменты ARCOS являются отличными коллегами по работе на лучших, как профессиональных, так и бытовых кухнях.

Производство высокого качества, максимальная функциональность и тщательная разработка этих инструментов поможет в приготовлении и подаче лучших блюд.



UTENSILIOS PROFESIONALES

PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS ·
UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
УТВАРЬНОЖНИЦЫ

PAG 206



GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS ·
GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

PAG 210

UTENSILIOS PROFESIONALES

PROFESSIONAL UTENSILS / USTENSILES PROFESSIONNELS / UTENSILI
PROFESSIONALI / ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ



UTENSILIOS PROFESIONALES

PROFESSIONAL UTENSILS / USTENSILES PROFESSIONNELS / UTENSILI PROFESSIONALI / ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ ЗАТОЧКИ

Las funciones que cumplen estos utensilios son muy concretas. Se utilizan dentro del mundo de la cocina profesional, haciendo que las tareas a realizar se desempeñen de una manera más práctica, rápida y cómoda. El acero inoxidable de su hoja aumenta su resistencia e higiene. Su mango puede estar fabricado con materiales como el Propileno, Polioximetileno o de acero inoxidable, lo que hace que se adapten a la perfección a la actividad desarrollada por los profesionales de la cocina.

The functions that these utensils meet are very specific. The utensils are used within the world of professional cooking, ensuring that the tasks to be performed are carried out in a more practical, quicker and convenient manner. The stainless steel of its blade increases its resistance and hygiene. Its handle can be manufactured from materials such as propylene, polyoxymethylene or stainless steel, which makes them perfectly adaptable to the activity carried out by kitchen professionals.

Ces ustensiles ont des fonctions très particulières. Ils sont employés dans la cuisine professionnelle pour rendre les différentes actions plus pratiques, rapides et confortables. L'acier inoxydable de la lame permet d'augmenter leur résistance et leur hygiène. Leur manche peut être fabriqué dans des matériaux tels que le Propylène, le Polyoxyméthylène ou l'acier inoxydable; ils s'adaptent donc parfaitement aux activités des professionnels de la cuisine.

Le funzioni che svolgono questi utensili sono molto specifiche. Si utilizzano nel mondo della cucina professionale e rendono i compiti da svolgere più pratici, veloci e comodi. L'acciaio inossidabile della lama aumenta la loro resistenza ed igiene. Il manico può essere fabbricato in materiali come il Propilene, il Poliossimetilene o l'acciaio inossidabile, per fare in modo che si adattino alla perfezione alle attività svolte dai professionisti della cucina.

Данные инструменты предназначены для выполнения очень специфических функций. Используются в мире профессионального приготовления блюд, что позволяет выполнять задачи более практичным, быстрым и удобным способом. Лезвие из нержавеющей стали повышает устойчивость и гигиеничность. Рукоять может быть изготовлена из таких материалов, как пропилен, полиоксиметилен или из нержавеющей стали, что делает предмет пригодным для выполнения той деятельности, которую осуществляют профессиональные повара.



780800
70 mm

Mantequilla - Butter - Beurre -
Coltello Burro - Масло
сливочное

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable ABS	Stainless Steel ABS	Acier Inoxydable ABS	Acciaio Inossidabile ABS	Нержавеющая Сталь АБС-пластик



277100
90 mm

Electricista - Electrician Knife -
Électricien - Coltello Eletttricista -
Злектрик

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable NITRUM® Polipropileno	Stainless Steel NITRUM® Polypropylene	Acier Inoxydable NITRUM® Polypropylène	Acciaio Inossidabile NITRUM® Polipropilene	Нержавеющая Сталь NITRUM® Полипропилен



790200
225 mm

Gubia - Gouge - Gouge -
Sgorbia - Стамеска

	Display	Display	Carte	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Нержавеющая Сталь Полипропилен

NEW



795000
120 mm

Lira de Queso - Cheese Lyre - Fil
À Couper Le Fromage - Bliira
Per Formaggio - Нож-Струна
Для Сыра

NEW



795100
210 mm

Lira de Queso - Cheese Lyre - Fil
À Couper Le Fromage - Bliira
Per Formaggio - Нож-Струна
Для Сыра

	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable Acero Inoxidable	Stainless Steel Stainless Steel	Acier Inoxydable Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь Нержавеющая Сталь

UTENSILIOS PROFESIONALES

PROFESSIONAL UTENSILS / USTENSILES PROFESSIONNELS / UTENSILI PROFESSIONALI / ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

ÚTILES PROFESIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ



791600

440 mm

Corta-Bacalao - Pan - Codfish - Bread Cutting Knife - Coupe Pain - Taglia- Baccalà - Pane - Для резки трески - хлеба



689900

520 x 270 mm

Tabla Panera - Bread Cutting Board
Planche Coupe Pain - Tagliere Taglia Pane -
Таблица Хлеб



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



Acero Inoxidable
Polietileno

Stainless Steel
Polyethylene

Acier Inoxydable
Polyéthylène

Acciaio Inossidabile
Polietilene

Нержавеющая Сталь
Полиэтилен

790500

260 mm

Escamador de Pescado - Scaling Knife - Écailleur -
Скуата-Ресце - Нож для снятия чешуи



Caja

Box

Boite

Scatola

Коробка



Acero Inoxidable
Acero Inoxidable

Stainless Steel
Stainless Steel

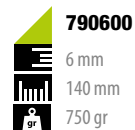
Acier Inoxydable
Acier Inoxydable

Acciaio Inossidabile
Acciaio Inossidabile

Нержавеющая Сталь
Нержавеющая Сталь

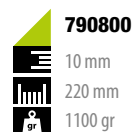
UTENSILIOS PROFESIONALES

PROFESSIONAL UTENSILS / USTENSILES PROFESSIONNELS / UTENSILI PROFESSIONALI / ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ



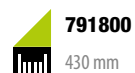
Aplastador de Filetes - Meat Tenderizer -
Batte à Cotelette - Batticarne - Для отбивания Филе

Icon	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
Icon of a knife	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
Icon of a knife	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь



Aplastador de Filetes - Meat Tenderizer -
Batte à Cotelette - Batticarne - Для отбивания Филе

Icon	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
Icon of a knife	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
Icon of a knife	Polioximetileno (POM)	Polyoxymethylene (POM)	Polyoxyméthylène (POM)	Polioximetilene (POM)	Полиоксиметилен (ПОМ)



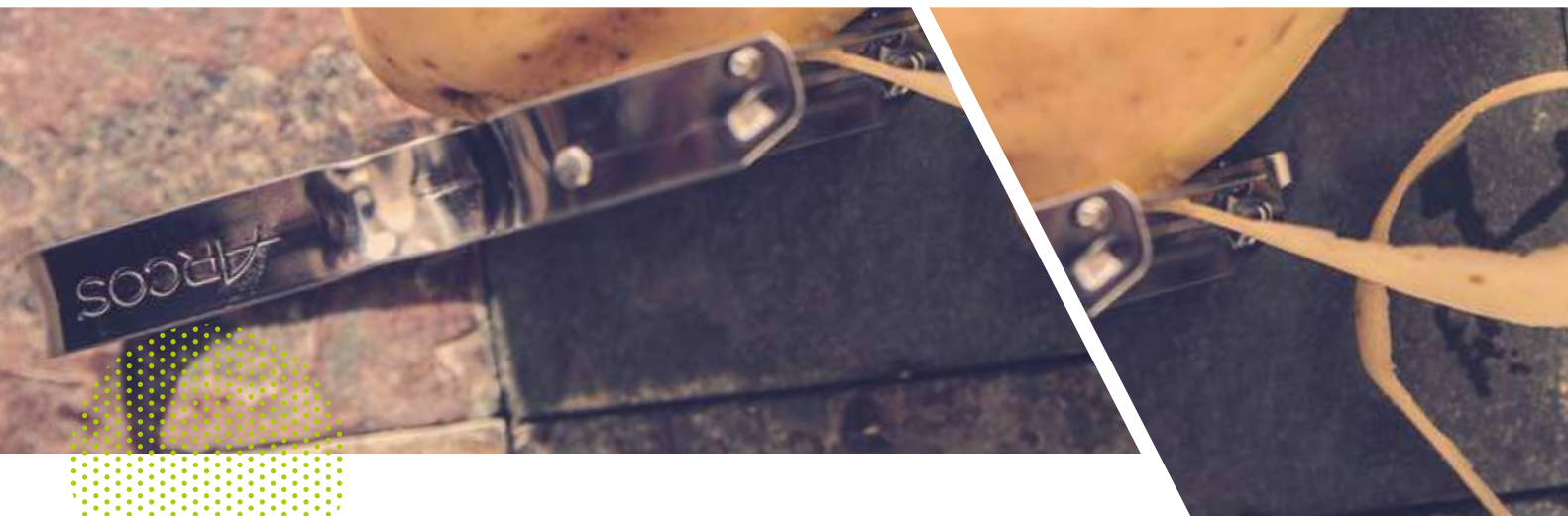
Sierra Carnicero - Butcher Saw - Scie de Boucher -
Sega da Macellaio - Пила мясника

Icon	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
Icon of a knife	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
Icon of a knife	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

UTILES PROFESSIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS ·
GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ



PACKAGING / УПАКОВКА



GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS / GADGETS PROFESSIONNELS / GADGETS PROFESSIONALI / ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Los gadgets profesionales son aquellos instrumentos que son utilizados en situaciones y tareas muy específicas. Su diseño y su tamaño depende a la función que vayan a desempeñar, de ahí que su forma esté tan cuidada y sea tan ingeniosa. El acero inoxidable del que está formado su hoja los convierte en piezas higiénicas y muy resistentes, mientras que el Propileno de su mango consigue un buen acabado, haciendo que sea mucho más práctico y evitando la corrosión.

Professional gadgets are those tools which are used for very specific purposes, situations and tasks. Its design and size depends on its purpose and function in the kitchen, reason why its shape is therefore so meticulously and ingeniously designed. The stainless steel from which its blade is manufactured from makes these gadgets very durable and hygienic pieces, whilst the propylene of its handle obtains a good finish, making it much more practical and corrosion resistant.

Les gadgets professionnels sont des instruments qui sont employés dans des situations et dans des interventions très particulières. Leur design et leur taille dépendent de la fonction à remplir ; c'est pour cette raison que leur forme est tellement soignée et ingénieuse. L'acier inoxydable dont la lame est constituée dote ces pièces d'hygiène et d'une haute résistance, alors que le Propylène du manche leur apporte une bonne finition pour les rendre plus pratiques et éviter la corrosion.

I gadget professionali sono gli strumenti utilizzati per situazioni e mansioni molto specifiche. Il loro design e le loro dimensioni dipendono dalla funzione che debbano svolgere, perciò la loro forma è così accurata e ingegnosa. L'acciaio inossidabile di cui è fatta la lama li trasforma in pezzi igienici e molto resistenti, mentre il Propilene del manico fornisce una buona rifinitura, rendendoli più pratici ed evitando la corrosione.

Профессиональные гаджеты - это те инструменты, которые используются в очень специфических ситуациях и задачах. Их конструкция и размер зависит от функции, которую они призваны выполнять, а следовательно, их гениальная форма должна быть тщательно продумана. Изготовление лезвия из нержавеющей стали обеспечивает их гигиеничность и устойчивость к износу, в то время как рукоять из пропилена позволяет достичь отличной формы, делая их гораздо более практичными и устойчивыми к коррозии.

GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS · GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ



277200
60 mm

Abre-Ostras - Oyster Knife - Ouvre - Huitres
Apriostriche - Нож для устриц

NEW



792500
110 mm

Parmesano - Parmesan
Parmesan - Parmigiano - Пармезана

NEW



792600
140 mm

Parmesano - Parmesan
Parmesan - Parmigiano - Пармезана

	Caja	Box	Boite	Coprilama	Пластиковый Футляр
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



181300
60 mm

Mondador - Potato Peeler
Éplucheur - Pelapatate
Нож для чистки овощей и Фруктов



NEW

181331 181332 181333 181334

	Caja Expositora	Display Box	Boite Présentoir	S. Expo	Нож для чистки овощей и Фруктов
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



612100 NSF
60 mm

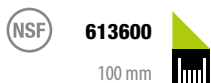
Mondador - Potato Peeler
Éplucheur - Pelapatate
Нож для чистки овощей и Фруктов

	Display	Display	Carte	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

UTILILES PROFESIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS · GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ



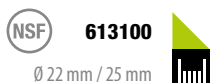
Decorador Frutas - Fruit Decorator
Décorateur Fruit - Decoratore Frutta
Фигурный нож для Фруктов



	Display	Display	Carte	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



Vaciador - Decorador - Melon Baller
Moule à Pomme - Scavino
Фигурный нож для дыни



Doble Vaciador-Decorador - Doble Melon Baller
Moule à Pomme Double - Scavino Doppio
Двусгоронний Фигурный нож для дыни



	Display	Display	Carte	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



Mondador de Naranjas - Canal Knife
Canneleur D'orange - Pela - arance
Приспособление для чистки апельсинов



	Display	Display	Carte	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



Mondador de Naranjas - Canal Knife
Canneleur D'orange - Pela - Arance
Приспособление для чистки апельсинов



	Display	Display	Carte	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

UTILILES PROFESSIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS · GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ



612200 NSF
90 mm

Decorador - Decorating Knife
Décorateur - Coltello Decoratore
Нож для декоративной резки Фрустов

	Display	Display	Display	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



612300 NSF
75 mm

Descorazonador - Apple Corer
Vide Pomme - Coltello Tagliamela
Нож для вырезания сердцевины

	Display	Display	Carte	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



616800 NSF
117 mm

Descorazonador - Apple Corer
Vide Pomme - Coltello Tagliamela
Нож для вырезания сердцевины

	Display	Display	Carte	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



612800 NSF
40 mm

Rallador de Limones - Decorating Zester
Canneur Zesteur Rigalimoni
Приспособление для снятия цедры

	Display	Display	Carte	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен



613200 NSF
85 mm

Rizador de Mantequilla - Butter Curler
Coquilleur à Beurre - Arricia-Burro
Нож для закручивания ломтиков сливочного масла

	Display	Display	Carte	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь
	Polipropileno	Polypropylene	Polypropylène	Polipropilene	Полипропилен

UTILS PROFESSIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS · GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ



617100

93 mm



Brocha Pastelero - Pastry Brush
Pinceau à Pâtisserie - Pennello Dolci
кондитерская



Display

Display

Carte

Display

Упаковка



Polipropileno

Polypropylene

Polypropylène

Polipropilene

Нержавеющая Сталь
Полипропилен
Полипропилен

617200

286 mm



Espátula Silicona - Silicone Spatula
Spatule En Silicone - Spatola Di Silicone
Силиконовая Кулинарная Ложка

NEW



Display

Display

Carte

Display

Упаковка



Silicona

Silicone

Silicone

Silicone

Силикон

Metal

Metal

Métal

Metallo

Металл

606200

300 mm



Pinza de Emplatar - Plating
Tongs - Pince à Dresser - Pinza
per Servire - Кухонный пинцет



606300

200 mm



Pinza de Emplatar - Plating
Tongs - Pince à Dresser - Pinza
per Servire - Кухонный пинцет



606500

140 mm



Pinza de Emplatar - Plating
Tongs - Pince à Dresser - Pinza per Servire
Кухонный пинцет



Display

Display

Carte

Display

Упаковка



Acero Inoxidable

Stainless Steel

Acier Inoxydable

Acciaio Inossidabile

Нержавеющая Сталь

GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS · GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ



606100

120 mm

Pinza de Jamón - Ham Pincer
Pince à Jambon - Pinza Prosciutto
Пинцет



605100

110 mm

Pinza Jamón - Ham Pincer
Pince à Jambon - Pinza Prosciutto
Пинцет



Display

Display

Carte

Display

Упаковка



Acero Inoxidable 18/10

Stainless Steel 18/10

Acier Inoxydable 18/10

Acciaio Inossidabile 18/10

Нержавеющая Сталь 18/10



605000

110 mm

Pinza Pescado - Fish Pincer - Pince Arêtes -
Pinza Pesce - Пинцет



606400

185 mm

Tenaza Marisco - Lobster Cracker -
Pince Crustaces - Pinza Crostacei - щипцы



Display

Display

Carte

Display

Упаковка



Acero Inoxidable

Stainless Steel

Acier Inoxydable

Acciaio Inossidabile

Нержавеющая Сталь



614200

90 x 20 mm

Espátula - Spatula - Spatule
Spatola - Лопаточка



Display

Display

Carte

Display

Упаковка



Acero Inoxidable

Stainless Steel

Acier Inoxydable

Acciaio Inossidabile

Нержавеющая Сталь

Polipropileno

Polypropylene


Polypropylène

Polipropilene

Полипропилен


GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS · GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

NSF 614300
200 mm 



Espátula - Spatula - Spatule -
Spatola - Лопаточка



NSF 614400
250 mm 

Espátula - Spatula - Spatule -
Spatola - Лопаточка



	Display	Display	Carte	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Нержавеющая Сталь Полипропилен

613300
250 mm 

Batidora Varillas - Wire Whisk
Mixeur Fouet - Frullatore A
Frusta - Миксер

NEW






613400
300 mm 

Batidora Varillas - Wire Whisk
Mixeur Fouet - Frullatore A
Frusta - Миксер

NEW





	Display	Display	Carte	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable	Stainless Steel	Acier Inoxydable	Acciaio Inossidabile	Нержавеющая Сталь

NSF 613700
120 mm x 45 mm 

Corta-Queso - Cheese Plane
Coupe Fromage
Taglia-Formaggio
Лопатка для резки сыра



	Display	Display	Carte	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Нержавеющая Сталь Полипропилен

ÚTILES PROFESIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS · GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ



613800

130 mm



Rallador - Cheese Grater - Rape à Fromage - Grattugia - Терка

	Display	Display	Carte	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Нержавеющая Сталь Полипропилен



614500

160 mm



Espátula Servir - Lasagne Server - Pelle à Servir - Pala Servilasagne - Лопаточка

	Display	Display	Carte	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Нержавеющая Сталь Полипропилен



614600

175 mm



Espátula Servir - Lasagne Server - Pelle à Servir - Pala Servilasagne - Лопаточка

	Display	Display	Carte	Display	Упаковка
	Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Нержавеющая Сталь Полипропилен



614800

Ø 100 mm



Corta-Pizza - Pizza-Cutter - Coupe Pizza
Tagliapizza - Нож для пиццы

	Funda Display	Display Sleeve	Carte	Display	Упаковка дисплей
	Acero Inoxidable Polipropileno	Stainless Steel Polypropylene	Acier Inoxydable Polypropylène	Acciaio Inossidabile Polipropilene	Нержавеющая Сталь Полипропилен

ÚTILES PROFESIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ

GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS · GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

600001

Pelador - Peeler - Éplucheur -
Pelapatate - Нож для чистки



600501

Pelador de Tomate - Tomato
Peeler - Éplucheur Tomate -
Pelapomodoro -
Нож для чистки

Especial para tomate -
Special for tomatoes -
Spécial éplucheur tomate -
Pomodoro speciale -
Специально для томатов



602001

Cortador de Juliana -
Julienne Cutter -
Couteau Julienne - Tagliatore
Julienne - Нож для чистки



ÚTILES PROFESIONALES · PROFESSIONAL UTENSILS · USTENSILES PROFESSIONNELS · UTENSILI PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УТВАРЬ



Display

Display

Carte

Display

Дисплей



Acero Inoxidable

Stainless Steel

Acier Inoxydable

Acciaio Inossidabile

Нержавеющая Сталь

GADGETS PROFESIONALES

PROFESSIONAL GADGETS · GADGETS PROFESSIONNELS · GADGETS PROFESSIONALI · ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ





TIJERAS

SCISSORS · CISEAUX · FORBICI · НОЖНИЦЫ

TIJERAS · SCISSORS · CISEAUX · FORBICI · НОЖНИЦЫ

ARCOS ofrece una amplia gama de tijeras profesionales, de extraordinaria precisión y calidad, para diferentes funciones, desde tijeras de cocina, manicura, electricista o costura. Las hojas son de punta fina para perforar y guiar el corte o de punta ancha para un corte homogéneo a lo largo de todo el filo, o de filo microdentado, que evita que los alimentos resbalen al ser cortados.

ARCOS offers a wide range of professional scissors, of extraordinary precision and quality, for different functions, from kitchen scissors, manicure scissors, electrician scissors or sewing scissors. The blades are fine-tipped suitable for puncturing and guiding the cut or wide-tipped for a uniform cut along the entire edge, or micro-serrated edges, which prevents slippage as food is being cut.

ARCOS vous propose un large éventail de ciseaux professionnels, d'une précision et d'une qualité extraordinaires, pour des fonctions très variées, allant depuis les ciseaux de cuisine, de manucure, d'électricien ou de couture. Les lames ont une pointe effilée pour perforer et pour guider la découpe, ou une pointe large pour assurer une coupe homogène sur tout le tranchant, ou un tranchant micro-denté pour que les aliments ne glissent pas durant la découpe.

ARCOS offre un'ampia gamma di forbici professionali, di straordinaria precisione e qualità, per varie funzioni: forbici da cucina, per manicure, da elettricista o da cucito. Le lame possono avere la punta fine, per perforare e guidare il taglio, oppure la punta grossa, per un taglio omogeneo lungo tutto il filo, o anche un filo microseghettato, che evita che gli alimenti scivolino durante il taglio.

Компания ARCOS изготавливает широкий ассортимент профессиональных ножниц, предлагающих необычайную режущую точность и качество, разработанные для выполнения различных функций: кухонные ножницы, маникюрные, ножницы электрика или для кройки и шитья. Лезвия ножниц могут быть с острым концом для того, чтобы было возможно перфорировать и следовать направлению резки, широким концом, чтобы выполнять однородную резку по всей длине лезвия или ножницы с микрорезцами, которые предотвращают смещение или скольжение продуктов питания при их нарезке.

ECOPRO

PAG 222



PROCHEF

PAG 224



FORGED

PAG 230



DELUXE

PAG 232



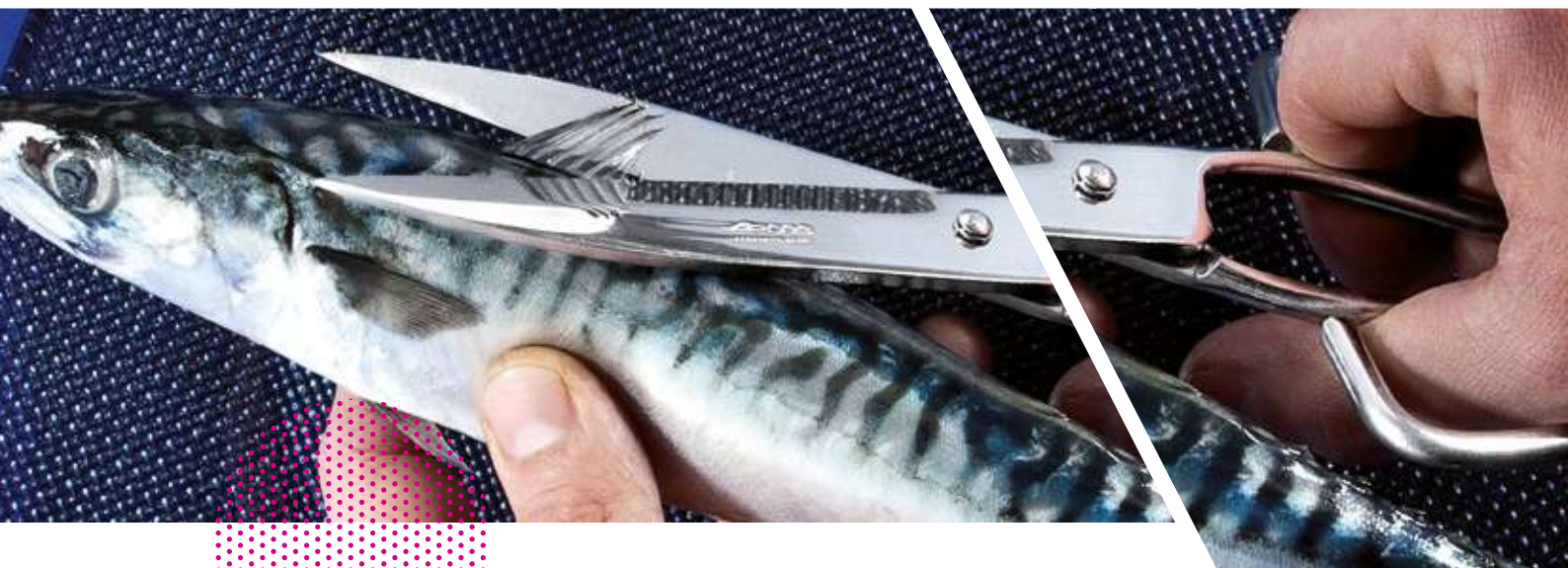
STYLE

PAG 234



ECOPRO

TIJERAS · SCISSORS · CISEAUX · FORBICI · НОЖНИЦЫ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

La serie Ecopro está compuesta por una serie de herramientas destinadas a realizar unas tareas específicas que exijan un corte exacto, limpio y preciso. Su base es el acero inoxidable.

The Ecopro series consists of a series of tools designed to perform specific tasks which require an accurate, clean and precise cut. The scissors having a stainless steel base.

La gamme Ecopro est composée d'un ensemble d'outils destinés à remplir des fonctions particulières exigeant une coupe exacte, nette et précise. Leur base est fabriquée en acier inoxydable.

La serie Ecopro è formata da un kit di strumenti per dei compiti specifici, che richiedano un taglio esatto, pulito e preciso. Il principale elemento di cui sono fatte è l'acciaio inossidabile.

Серия Ecopro состоит из ряда инструментов, предназначенных для выполнения конкретных задач, которые требуют точного и чистого среза. Основание изготовлено из нержавеющей стали.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Su mango ha sido creado de forma que la fuerza de corte se dé en el lugar correcto y sea un corte preciso con el menos esfuerzo posible. Según la tarea a realizar, la anatomía de las tijeras será de una forma u otra.

The handles are designed to concentrate the most cutting force precisely where it matters for a precise cut with the least amount of effort possible. The design and build of the scissors will be completely different depending on the task to be performed.

Leur manche a été conçu de telle sorte que la force de découpe soit exercée au bon endroit et pour assurer une découpe précise avec le moindre effort possible. L'anatomie des ciseaux sera différente en fonction des activités à réaliser.

Il manico è stato pensato in modo che la potenza di taglio si applichi nel posto corretto e ne risulti un taglio preciso con il minor sforzo possibile. L'anatomia delle forbici varia in funzione del compito da svolgere.

Ручка была создана таким образом, чтобы сила резания была применена в требуемом месте, а срез был точным и с применением наименьшего усилия. В зависимости от выполняемой задачи, анатомия ножниц будет той или иной.

506100

140 mm



Electricista Profesional
Electrician Scissors
Ciseaux Électricien
Forbici Elettricista
Профессиональный электрик



Display - Carte - Дисплей



Acero Inoxidable con Recubrimiento de Tungsteno
Stainless Steel with Tungsten Coating
Acier Inoxydable Recouvert de Tungstène
Acciaio Inossidabile Ricoperto in Tungsteno
Нержавеющая Сталь с вольфрамовым покрытием

Polipropileno - Polypropylene - Polypropylène - Polipropilene - Полипропилен

809700

200 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Caja - Box - Boite - Scatola - Коробка



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

809800

240 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Caja - Box - Boite - Scatola - Коробка



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

539000

250 mm



Tijeras de Pollo
Poultry Shears
Cisaille à Volailles Inox
Trinciapollo
Ножницы для курицы



Estuche - Case - Étui - Astuccio - Упаковка



Acero Inoxidable Forjado
Forged Stainless Steel
Acier Inoxydable Forgé
Acciaio Inossidabile Forgiato
Сталь Нержавеющая Кованая

539100

240 mm



Tijeras de Pollo
Poultry Shears
Cisaille à Volailles Inox
Trinciapollo
Ножницы для курицы



Blister - Блистер

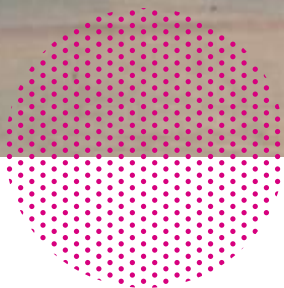


Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

Polipropileno + Elastómero
Polypropylene + Elastomer
Polypropylène + Elastomère
Polipropilene + Elastomero
Полипропилен + Эластомер

PROCHEF

TIJERAS · SCISSORS · CISEAUX · FORBICI · НОЖНИЦЫ



PACKAGING / УПАКОВКА



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

La serie Prochef está compuesta por un conjunto de tijeras de cocina. Estas piezas se utilizan normalmente para cortar y separar alimentos cárnicos, huesos y diferentes superficies. Tienen su eje de giro separados de las asas para que la fuerza al cortar sea mucho mayor.

The Prochef series consists of a set of kitchen scissors. These pieces are normally used to cut and separate meat foods, bones and different food surfaces. Having their axis of rotation away from the handles in order to provide maximum strength and force to the cut.

La gamme Prochef est composée d'un ensemble de ciseaux de cuisine. Ces pièces sont généralement employées pour couper et pour séparer les aliments à base de viande, les os et les surfaces de différentes natures. Leur axe de rotation est séparé des poignées pour obtenir une force de coupe très supérieure.

La serie Prochef è formata da un insieme di forbici da cucina. Questi pezzi si utilizzano per tagliare e separare alimenti di carne, ossa e diverse superfici. Il loro fulcro è separato dai manici, affinché la potenza di taglio sia molto maggiore.

Серия ProChef состоит из набора кухонных ножниц. Эти предметы обычно используются для резки и разделки мясных продуктов, костей и различных поверхностей. Ось вращения отделена от рукояти, позволяя таким образом применять большую силу при разрезании.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Sus asas tienen formas diferentes en función de la tarea a la que vayan destinadas. Fabricadas con Polipropileno, son una pieza indispensable en el mundo de la hostelería y también en el uso doméstico de forma más cotidiana.

The grips come in varied shapes depending on their intended task and purpose. Manufactured from Polypropylene, they are an indispensable item in the catering and hospitality and also in domestic everyday use.

Les poignées ont des formes différentes en fonction de l'usage prévu. Fabriqués en Polypropylène, ils sont indispensables dans le domaine de l'hôtellerie, mais également dans l'utilisation domestique, d'une manière plus quotidienne.

I manici hanno forme diverse, secondo il compito che debbano svolgere. Fabbricate in Polipropilene, sono un elemento indispensabile nel mondo della ristorazione ed anche per l'uso domestico quotidiano.

Форма рукояти зависит от функции, для которой они были разработаны. С изготовленной рукоятью из полипропилена, ножницы являются неотъемлемой частью в мире профессионального приготовления блюд и домашнего ежедневного использования.



Desmontable / Dismountable / Démontable /
Smontabile / Разъемные

PROCHEF



784901

195 mm

Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polypropylène - Polipropilene - Полипропилен

185601

215 mm

Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polypropylène - Polipropilene - Полипропилен

185621

215 mm

Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polypropylène - Polipropilene - Полипропилен

185622

215 mm

Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polypropylène - Polipropilene - Полипропилен

TIJERAS · SCISSORS · CISEAUX · FORBICI · НОЖНИЦЫ

185623

215 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polypropylene - Polipropilene - Полипропилен

185625

215 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polypropylene - Polipropilene - Полипропилен

185701

240 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polypropylene - Polipropilene - Полипропилен

185721

240 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polypropylene - Polipropilene - Полипропилен



Desmontable / Dismountable / Démontable /
Smontabile / Разъемные

PROCHEF

185722

240 mm 

Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polypropylène - Polipropilene - Полипропилен

185723

240 mm 

Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polypropylène - Polipropilene - Полипропилен

185725

240 mm 

Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polypropylène - Polipropilene - Полипропилен

185300 / 185301

200 mm 

Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



185300 Caja - Box - Boite - Scatola - Коробка
185301 Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polypropylène - Polipropilene - Полипропилен

185324

200 mm 

Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polypropylène - Polipropilene - Полипропилен

185900/185901

220 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



185900 Caja - Box - Boite - Scatola - Коробка
185901 Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polypropylene - Polipropilene - Полипропилен

185924

220 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable - Stainless Steel -
Acier Inoxydable - Acciaio Inossidabile -
Нержавеющая Сталь

Polipropileno - Polypropylene -
Polypropylene - Polipropilene - Полипропилен

185500

210 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

ABS - АБС



185400

215 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

ABS - АБС

186000

210 mm



Tijeras de Cocina Zurdos
Left-handed kitchen scisso
Ciseaux de cuisine gaucher
Forbici da cucina per mancini
Кухонный нож для левшей

NEW



Blister - Блистер



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

ABS - АБС

TIJERAS

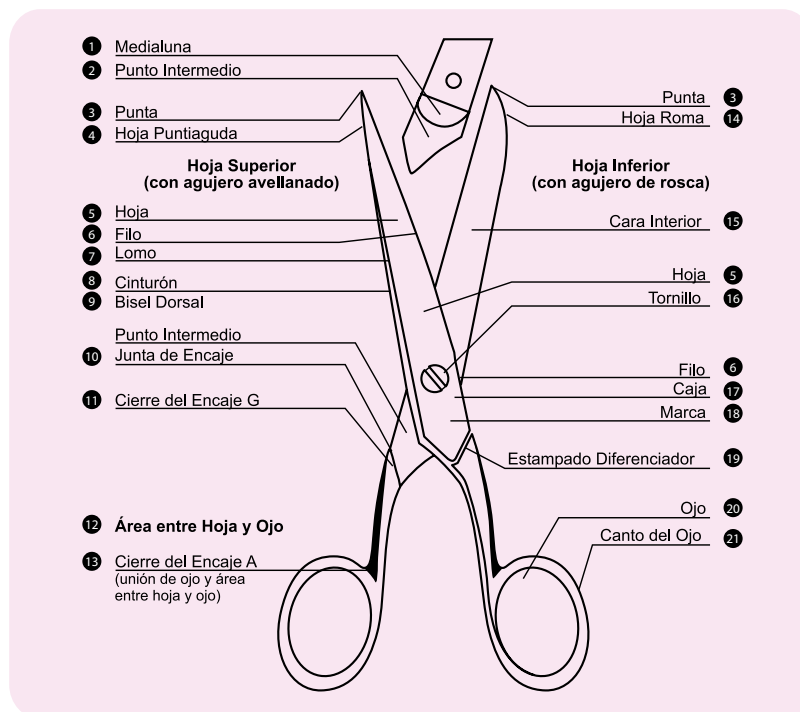
SCISSORS · CISEAUX · CISEAUX · НОЖНИЦЫ

1. Medialuna
2. Punto Intermedio
3. Punta
4. Hoja Puntiguda
5. Hoja
6. Filo
7. Lomo
8. Cinturón
9. Bisel Dorsal
10. Junta de Encaje
11. Cierre de Encaje G
12. Área entre Hoja y Ojo
13. Cierre de Encaje A
14. Hoja Roma
15. Cara Interior
16. Tornillo
17. Caja
18. Marca
19. Estampado Diferenciador
20. Ojo
21. Canto del Ojo

1. Crescent
2. Intermediate Point
3. Point
4. Sharp Blade
5. Blade
6. Bevel
7. Back
8. Belt
9. Dorsal Bevel
10. Board Snap
11. Snap Closure
12. Area Between Leaf and Eye
13. Closing a Snap
14. Rome Blade
15. Interior Face
16. Screw
17. Box
18. Brand Stamp
19. Printing
20. Eye
21. Singing Eye

1. Crescent
2. Intermediate Point
3. Point
4. Sharp Blade
5. Blade
6. Bevel
7. Back
8. Belt
9. Dorsal Bevel
10. Board Snap
11. Snap Closure
12. Area Between Leaf and Eye
13. Closing a Snap
14. Rome Blade
15. Interior Face
16. Screw
17. Box
18. Brand Stamp
19. Printing
20. Eye
21. Singing Eye

1. Medialuna
2. Промежуточное Отверстие
3. Острие
4. Обоюдоострое Лезвие
5. Обоюдоострое Лезвие
6. Лезвие
7. Тупая Сторона
8. Кромка
9. Дорсальная Фаска
10. Соединение Паза
11. Закрывание Паза G
12. Площадь Между Лезвием И Кольцом
13. Закрывание Паза A
14. Римское Лезвие
15. Внутреннее Лицо
16. Шуруп
17. Коробка
18. Маркировка
19. Дифференциальная Штамповка
20. Кольцо
21. Кромка Кольца



FORGED

TIJERAS · SCISSORS · CISEAUX · FORBICI · НОЖНИЦЫ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

La serie Forged la forman un grupo de tijeras de cocina destinadas a despiezar alimentos cárnicos. El proceso de fabricación utilizado es el forjado, lo que hace que sean unas piezas muy especiales. Están hechas de Acero Inoxidable.

The Forged series is a group of kitchen scissors designed for cutting up meat. The manufacturing process used is forging, which makes them very unique pieces. Manufactured from stainless steel.

La gamme Forged inclut un groupe de ciseaux de cuisine destinés à la découpe des produits carnés. Le processus de fabrication appliqué est le forgeage, ce qui en fait des pièces très particulières. Ils sont fabriqués en Acier Inoxydable.

La serie Forged è composta da un gruppo di forbici da cucina, indicate per macellare alimenti di carne. Il processo di fabbricazione utilizzato è la fucinatura, che le rende molto speciali. Sono fatte di Acciaio Inossidabile.

В серию Forged входят кухонные ножницы, предназначенные для разделки мясных продуктов. Используемый процесс изготовления данных ножниц - ковка, что превращает их в незаменимые предметы на любой кухне. Изготавливаются из нержавеющей стали.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Las tijeras Forged tienen diversos tipos de asas, todas ellas fabricadas con Acero Inoxidable que las hacen un utensilio indispensable que no puede faltar en ninguna cocina.

The Forged scissors have several types of grips, all manufactured from stainless steel making them an indispensable tool which are a must in any kitchen.

Les ciseaux Forged ont plusieurs types de poignées, toutes fabriquées en Acier Inoxydable; c'est donc un ustensile indispensable dans toutes les cuisines.

Le forbici Forges possiedono vari tipi di manici, tutti fabbricati in Acciaio Inossidabile, che le rende degli utensili indispensabili in qualsiasi cucina.

Ножницы серии Forged имеют различные типы рукоятей, изготовленные из нержавеющей стали, что превращает их в незаменимые инструменты, без которых не может обойтись ни одна кухня.

507010

200 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Funda Display - Display Sleeve - Carte -
Display - Упаковка дисплей



Acero Inoxidable Forjado
Forged Stainless Steel
Acier Inoxydable Forgé
Acciaio Inossidabile Forgiato
Сталь Нержавеющая Кованая

507100

225 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Funda Display - Display Sleeve - Carte -
Display - Упаковка дисплей



Acero Inoxidable Forjado
Forged Stainless Steel
Acier Inoxydable Forgé
Acciaio Inossidabile Forgiato
Сталь Нержавеющая Кованая

506200

215 mm



Tijeras de Cocina
Kitchen Scissors
Ciseaux de Cuisine
Forbici Cucina
Кухонные ножницы



Funda Display - Display Sleeve - Carte -
Display - Упаковка дисплей



Acero Inoxidable Forjado
Forged Stainless Steel
Acier Inoxydable Forgé
Acciaio Inossidabile Forgiato
Сталь Нержавеющая Кованая

DELUXE

TIJERAS · SCISSORS · CISEAUX · FORBICI · НОЖНИЦЫ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Las tijeras de la serie Deluxe están fabricadas con Acero Inoxidable y pueden servir para usos muy variados, como por ejemplo para tejidos. Tienen un diseño diferente al resto que las hace únicas.

The Deluxe Series scissors are manufactured from stainless steel and can be used for a wide range of applications, such as for example fabrics. Having a different design than the rest which makes them quite unique.

Les ciseaux de la gamme Deluxe sont fabriqués en Acier Inoxydable et peuvent avoir des utilisations très variées, comme par exemple pour le découpe textile. Ils ont une conception différente aux autres, ce qui les rend vraiment uniques.

Le forbici della serie Deluxe sono fabbricate in Acciaio Inossidabile e possono essere impiegate in vari modi, come ad esempio per il taglio di tessuti. Hanno un design diverso dalle altre, che le rende uniche.

Ножницы серии Deluxe изготавливаются из нержавеющей стали и могут быть использованы для различных целей, например для резки ткани. Особо разработанный дизайн делает их уникальными.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Las asas de las tijeras Deluxe tienen una forma especial que hacen que sean muy fáciles de coger y que sean cómodas a la hora de usarlas. Están fabricadas con ABS.

The Deluxe Scissors grips have a special shape making them very easy to grip and comfortable to use. Manufactured with ABS.

Les poignées des ciseaux Deluxe ont une forme spéciale qui facilite leur prise en main tout en assurant une utilisation vraiment confortable. Ils sont fabriqués en ABS.

I manici delle forbici Deluxe possiedono una forma speciale, che le rende molto facili da impugnare e comode da utilizzare. Sono fabbricate in ABS.

Рукоять ножниц Deluxe имеют особую форму, которая позволяет легко держать их в руках и делает их удобными в использовании. Изготавливаются из ABS.

521000

210 mm



Tijeras de Varios Usos
Various Uses Scissors
Ciseaux Diverses Utilisations
Forbici Usi Vari
Различные использованию
ножницы



Blister - Блистер



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

ABS - АБС

513500

135 mm



Tijeras de Costura
Sewing Scissors
Ciseaux de Couture
Forbici Sartoria
Ножницы для Шитья



Blister - Блистер



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

ABS - АБС

516500

165 mm



Tijeras de Costura
Sewing Scissors
Ciseaux de Couture
Forbici Sartoria
Ножницы для Шитья



Blister - Блистер



Acero Inoxidable
Stainless Steel
Acier Inoxydable
Acciaio Inossidabile
Нержавеющая Сталь

ABS - АБС

STYLE

TIJERAS · SCISSORS · CISEAUX · FORBICI · НОЖНИЦЫ



HOJA

BLADE / LAME / LAMA / ЛИСТ

Las tijeras de la serie Style, son tijeras de costura utilizadas en el mundo de la moda, tanto a nivel doméstico como a nivel profesional. Ofrecen un corte muy preciso que a su vez ayuda a que las telas no se vean perjudicadas a la hora de trabajar con ellas.

La punta de las tijeras de manicura varía en función del uso que queramos darles, pudiendo tener forma recta o redondeada.

The Style series scissors are sewing scissors used by professionals in the fashion world, as well at home. Offering a very precise cut that in turn aids in ensuring that the fabrics are not damaged when working with them.

The tip of the manicure scissors varies depending on its use, and may have a straight or curved tip.

Les ciseaux de la gamme Style sont des ciseaux de couture employés dans l'univers de la mode, tant au niveau domestique que professionnel. Ils assurent une découpe très précise et permettent d'éviter les dommages sur les tissus qui sont coupés.

La pointe des ciseaux de manucure peut être différente en fonction de l'usage prévu : elle peut être droite ou arrondie.

Le forbici della serie Style sono forbici da cucito, utilizzate nel mondo della moda, sia a livello domestico che a livello professionale. Forniscono un taglio molto preciso, che fa in modo che le tele non si rovinino quando le si lavora.

La punta delle forbici da manicure varia secondo l'uso a cui siano destinate e può avere forma retta o arrotondata.

Ножницы серии Style представляют собой швейные ножницы, которые используются в мире моды, как на бытовом, так и профессиональном уровне. Гарантируют выполнение очень точного среза, который, в свою очередь, предотвращает повреждение ткани при работе с ней.

Кончик маникюрных ножниц варьируется в зависимости от их использования, может быть прямой или округлой формы.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

La forma de las asas de su mango está pensada para su perfecta adaptación a los dedos durante su uso.

The grip shape of its handle is designed for perfect adaptation or easy fitting to the fingers during use.

La forme des poignées du manche a été conçue pour s'adapter parfaitement aux doigts durant leur utilisation.

La forma dei manici è pensata per fare in modo che si adattino perfettamente alle dita durante l'uso.

Форма рукояти разработана таким образом, что идеально ложится на пальцы во время использования.

502200

5" - 127 mm



Tijeras de Costura
Sewing Scissors
Ciseaux de Couture
Forbici Sartoria
Швейные ножницы



Blister - Блистер



Acero Forjado
Forged Steel
Acier Forgé
Acciaio Forgiato
Нержавеющая Сталь

Niqueladas- Nickel Plated - Nickel - Nichelati -
Никелированная

502300

5,5" - 140 mm



Tijeras de Costura
Sewing Scissors
Ciseaux de Couture
Forbici Sartoria
Швейные ножницы



Blister - Блистер



Acero Forjado
Forged Steel
Acier Forgé
Acciaio Forgiato
Нержавеющая Сталь

Niqueladas- Nickel Plated - Nickel - Nichelati -
Никелированная

502400

6" - 152 mm



Tijeras de Costura
Sewing Scissors
Ciseaux de Couture
Forbici Sartoria
Швейные ножницы



Blister - Блистер



Acero Forjado
Forged Steel
Acier Forgé
Acciaio Forgiato
Нержавеющая Сталь

Niqueladas- Nickel Plated - Nickel - Nichelati -
Никелированная

500600

4" - 102 mm



Tijeras de Manicura Curva
Manicure Scissors Curved
Ciseaux à Ongles Lame Coyrbée
Forbici Unghie Lama Curva
Паникюрные ножницы
закругленные



Blister - Блистер



Acero Forjado
Forged Steel
Acier Forgé
Acciaio Forgiato
Нержавеющая Сталь

Niqueladas- Nickel Plated - Nickel - Nichelati -
Никелированная

501100

4" - 102 mm



Tijeras de Uñas Recta
Nail Scissors Straight
Ciseaux à Ongles Lame Droite
Forbici Unghie Lama Diritta
Паникюрные ножницы
прямые



Blister - Блистер



Acero Forjado
Forged Steel
Acier Forgé
Acciaio Forgiato
Нержавеющая Сталь

Niqueladas- Nickel Plated - Nickel - Nichelati -
Никелированная

504200

7" - 178 mm



Tijeras de Modista
Dressmaker Shears
Ciseaux de Couturier
Forbici Sarto Abiti
Парикмахерские Ножницы



Blister - Блистер



Acero Forjado
Forged Steel
Acier Forgé
Acciaio Forgiato
Нержавеющая Сталь

Niqueladas- Nickel Plated - Nickel - Nichelati -
Никелированная

504300

7,5" - 190 mm



Tijeras de Modista
Dressmaker Shears
Ciseaux de Couturier
Forbici Sarto Abiti
Парикмахерские Ножницы



Blister - Блистер



Acero Forjado
Forged Steel
Acier Forgé
Acciaio Forgiato
Нержавеющая Сталь

Niqueladas- Nickel Plated - Nickel - Nichelati -
Никелированная

STYLE





SARTENES Y CACEROLAS

COOKWARE · POÊLES ET CASSEROLES · PADELLE E CASSERUOLE · СКОВОРОДЫ И КАСТРЮЛИ

SARTENES Y CACEROLAS · COOKWARE · POÊLES ET CASSEROLES · PADELLE E CASSERUOLE · СКОВОРОДЫ И КАСТРЮЛИ

Las mejores herramientas de trabajo en cualquier cocina, las sartenes y cacerolas Arcos son compatibles con cualquier fuente calorífica, están diseñadas para distribuir el calor de manera uniforme y eficiente, son extremadamente duraderas, con remaches de acero inoxidable anticorrosión, de excelente calidad de fabricación y fáciles de limpiar, aptas para el lavado en lavavajillas. Son las mejores aliadas a la hora de preparar platos de forma rápida, segura y cómoda.

The best working tools in any kitchen, Arcos pots and pans are compatible with any heat source, are designed to distribute heat evenly and efficiently, are extremely durable, with rust resistant stainless steel rivets, excellent manufacturing quality and are easy to clean, and are dishwasher proof. They are the best additions to any kitchen when preparing dishes quickly, safely and conveniently.

Les meilleurs outils de travail dans toutes les cuisines : les poêles et les casseroles Arcos sont compatibles avec toutes les sources de chaleur, elles ont été conçues pour permettre la distribution de la chaleur de façon uniforme et efficace, elles sont extrêmement durables, avec des rivets en acier inoxydable anticorrosion, avec une excellente qualité de fabrication et elles sont faciles à nettoyer et peuvent être lavées au lave-vaisselle. Ce sont les meilleurs alliés pour préparer des plats en toute rapidité, en toute sécurité et en tout confort.

I migliori strumenti di lavoro in qualsiasi cucina: le padelle e le pentole Arcos sono compatibili con qualsiasi fonte di calore, sono progettate per distribuire il calore uniformemente ed efficientemente, sono estremamente durevoli, possiedono rivetti di acciaio inossidabile anticorrosione, hanno un'eccellente qualità di fabbricazione e sono facili da pulire, anche in lavastoviglie. Sono le migliori alleate per preparare piatti velocemente, in sicurezza e comodamente.

Лучшие инструменты, предназначенные для работы на любой кухне, такие как кастрюли и сковороды компании Arcos, совместимы с любым источником тепла. Разработаны таким образом, что распределение тепла идет равномерно и эффективно по всей поверхности. Они чрезвычайно прочны и оснащены заклепками из нержавеющей стали, которые предотвращают коррозию. Отличное качество изготовления, легко моются и подходят для мытья в посудомоечной машине. Это лучшие союзники для быстрого, безопасного и комфортного приготовления блюд.



DURAPRO

PAG 240



ENDURA

PAG 244



FORZA

PAG 248

DURAPRO®

SARTENES Y CACEROLAS · COOKWARE ·
POÊLES ET CASSEROLES · PADELLE E
CASSERUOLE · СКОВОРОДЫ И КАСТРЮЛИ



PACKAGING / УПАКОВКА



CUERPO

BODY / CORPS / CORPO / ИЗГОТОВЛЕНА

El cuerpo de estas sartenes y cacerolas es de embutición de aluminio indeformable, con una superficie antiadherente muy duradera y resistente a arañazos.

The body of these pots and pans is manufactured from crushproof aluminium forming, with a very durable non-stick and scratch resistant surface.

Le corps de ces poêles et de ces casseroles est embouti en aluminium indéformable, avec une surface antiadhésive très robuste et résistante aux griffures.

Il corpo di queste padelle e pentole è termoformato in alluminio indeformabile, con una superficie antiaderente molto durevole e resistente ai graffi.

Корпус этих кастрюль и сковород изготавливается путем штамповки на прессе недеформируемого алюминия, имеющего очень прочную и устойчивую к царапинам антипригарную поверхность.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

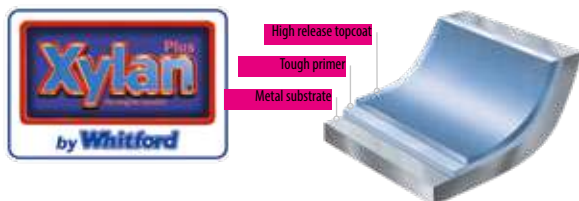
Los mangos y las asas están fabricadas en acero inoxidable remachados para asegurar una sujeción duradera y un aislamiento del calor efectivo.

The grips and handles are manufactured from riveted stainless steel to ensure long-lasting hold and effective heat insulation.

Les manches et les poignées sont fabriqués en acier inoxydable riveté, assurant une fixation durable et une isolation efficace de la chaleur.

I manici sono fabbricati in acciaio inossidabile e sono rivettati, per assicurare un fissaggio durevole e un efficace isolamento dal calore.

Рукояти изготавливаются из нержавеющей стали с использованием заклепок, чтобы обеспечить прочное соединение и эффективную теплоизоляцию.



Xylan Plus es una marca registrada de Whitford - Xylan Plus is a registered trade mark of Whitford

La serie DURAPRO® está fabricada con una resistente superficie antiadherente, libre de PFOA, de gran resistencia a los arañazos, muy duradera y fácil de limpiar.

The DURAPRO series is manufactured with a Xylan Plus durable non-stick surface, a Whitford registered trademark. PFOA (Perfluorooctanoic acid) free, scratch-resistant, exceptionally durable and easy to clean.

La série DURAPRO est fabriquée avec une surface antiadhésive résistante Xylan Plus, marque enregistrée de Whitford. Sans PFOA, résistante aux rayures, longue durée et facile à nettoyer.

La serie DURAPRO possiede una resistente superficie antiaderente Xylan Plus, un marchio registrato da Whitford. Senza PFOA, antigraffio, molto durevole e facile da lavare.

Серия DURAPRO изготовлена с применением устойчивого антипри-гарного покрытия Xylan Plus, зарегистрированной торговой марки Whitford. Не содержит ПФОК, устойчивая к царапинам, очень прочная и простая в уходе



Libre de PFOA - Free PFOA - Sans PFOA - Senza PFOA - Не содержит ПФОК

Superficie indeformable con base de acero magnético inoxidable, apta para su uso en cualquier fuente de calor:



COCINAS DE GAS / GAS COOKTOPS / CUISINIÈRES À GAZ / CUCINE A GAS / ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ



COCINAS ELÉCTRICAS / ELECTRIC COOKTOPS / CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES / CUCINE ELETTRICHE / ЭЛЕКТРОПЛИТЫ



COCINAS CERÁMICAS / CERAMIC COOKTOPS / CUISINIÈRES CÉRAMIQUES / CUCINE CERAMICHE / КЕРАМИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ



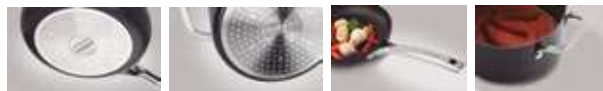
INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION / INDUZIONE / ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТАХ



HORNO / OVEN / FOUR / FORNO / ДУХОВОЙ ШКАФ



APTO PARA LAVAVAJILLAS / DISHWASHER PROOF / ADAPTÉ AU LAVE-VAISSELLE / АРТО ПАРА ЛАВАВАЖИЛАС / ПОДХОДЯТ ДЛЯ МЫТЬЯ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ



El cuerpo es de embutición de aluminio con base en acero magnético inoxidable, los mangos y asas son de acero inoxidable remachado que aseguran una sujeción muy sólida y duradera.

The body is manufactured from aluminium forming with stainless steel base, the grips and handles are riveted stainless steel so as to ensure a very sturdy and long-lasting hold.

Le corps est embouti en aluminium avec une base en acier magnétique inoxydable, les manches et les poignées sont en acier inoxydable riveté, assurant une fixation très solide et durable.

Il corpo è termoformato in alluminio, a base di acciaio magnetico inossidabile, i manici sono di acciaio inossidabile rivettato, per assicurare un fissaggio molto solido e durevole.

Корпус изготавливается путем штамповки на прессе нержавеющей магнитной стали, рукоятки выполнены из нержавеющей стали и соединены прочными, долговечными заклепками.



Su superficie antiadherente libre de PFOA está indicada para el contacto alimentario, es fácil de limpiar y tiene una excelente resistencia a los arañazos, el calor se distribuye de forma uniforme sea cual sea la fuente de calor. Las cacerolas traen incorporadas tapas de cristal endurecido de 4mm de espesor, resistentes a temperaturas extremas.

Its PFOA (perfluorooctanoic acid) free non stick surface is suitable for food contact, is easy to clean and has excellent scratch resistance; heat is uniformly distributed regardless of the heat source. The cooking pots have a 4 mm thick, tempered glass lids, which are resistant to extreme temperatures.

Leur surface antiadhésive sans APFO est indiquée pour le contact alimentaire, elle est facile à nettoyer et très résistante aux griffures ; la chaleur est distribuée de manière uniforme, quelle que soit la source de chaleur. Les casseroles ont des couvercles en verre durci de 4 mm d'épaisseur, résistants aux températures extrêmes.

La superficie antiaderente senza PFOA è indicata per il contatto con gli alimenti, è facile da pulire e ha un'eccellente resistenza ai graffi, il calore si distribuisce uniformemente, indipendentemente dalla fonte di calore. Le pentole sono dotate di coperchio di vetro temprato di 4 mm di spessore, resistente alle temperature estreme.

Антипригарное покрытие, не содержащее ПФОК, подходит для использования с пищевыми продуктами, легко чистится и обладает отличной устойчивостью к царапинам. Тепло распределяется равномерно независимо от источника тепла. В наборе с кастрюлями идут крышки из закаленного стекла толщиной 4 мм, устойчивые к экстремальным температурам.



698000

20 cm



20 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente
Сковорода с антипригарным
покрытием



698100

24 cm



24 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente
Сковорода с антипригарным
покрытием



698200

26 cm



26 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente
Сковорода с антипригарным
покрытием



698300

28 cm



28 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente
Сковорода с антипригарным
покрытием



698800

28 cm



28 cm
WOK

Wok Antiadherente
Non-Stick Wok
Wok Anti-adhésive
Wok Antiaderente
Вок с антипригарным
покрытием





Libre de PFOA / Free PFOA / Sans PFOA /
Senza PFOA / Не содержит ПФОК

DURAPRO®



16 cm

698600
16 cm - 1,5 L.

Cazo Antiadherente
Non-Stick Saucepan
Petite Casserole Anti-adhésive
Pentolino Antiaderente
Ковш с Антипригарным
покрытием



16 cm

699000
16 cm - 1,5 L.

Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole
Casserole Anti-adhésive
Pentola Antiaderente
Кастриля с Антипригарным
покрытием



20 cm

699100
20 cm - 3 L.

Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole
Casserole Anti-adhésive
Pentola Antiaderente
Кастриля с Антипригарным
покрытием



24 cm

699200
24 cm - 5 L.

Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole
Casserole Anti-adhésive
Pentola Antiaderente
Кастриля с Антипригарным
покрытием



28 cm

699400
28 cm - 4 L.

Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole
Casserole Anti-adhésive
Pentola Antiaderente
Кастриля с Антипригарным
покрытием

SARTENES Y CACEROLAS · COOKWARE · POÊLES ET CASSEROLLES · PADELLE E CASSERUOLE · SKOVORODY I KASTRIJOLY



Caja / Box / Boite / Scatola / Коробка

ENDURA

SARTENES Y CACEROLAS · COOKWARE · POÊLES ET
CASSEROLES · PADELLE E CASSERUOLE ·
СКОВОРОДЫ И КАСТРЮЛИ



PACKAGING / УПАКОВКА



CUERPO

BODY / CORPS / CORPO / ИЗГОТОВЛЕНА

El cuerpo de las sartenes y cacerolas de esta serie es de Aluminio forjado multicapa indeformable, con una superficie antiadherente extra resistente de Teflon® Select y base de acero magnético inoxidable.

The body of the pots and pans of this series is manufactured from crushproof multilayer forged aluminium, with an extra resistant non-stick Teflon® Select surface and a magnetic stainless steel base.

Le corps des poêles et des casseroles de cette gamme est en Aluminium forgé multicouche indéformable, avec une surface antiadhésive extra-résistante en Teflon® Select et une base en acier magnétique inoxydable.

Il corpo delle padelle e delle pentole di questa serie è di Alluminio fucinato multistrato indeformabile, con una superficie antiaderente ultra resistente di Teflon® Select e con una base in acciaio magnetico inossidabile.

Корпус кастрюлей и сковород этой серии изготовлен из недеформируемого многослойного кованого алюминия. Сверхпрочное антипригарное покрытие Teflon® Select обладает дополнительной устойчивостью к повреждениям. Магнитное основание изготавливается из нержавеющей стали.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

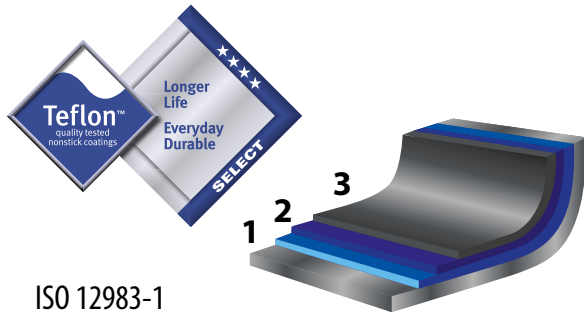
Los mangos y las asas están fabricadas en acero inoxidable remachados para asegurar una sujeción duradera y un aislamiento del calor efectivo.

The grips and handles are manufactured from riveted stainless steel to ensure long-lasting hold and effective heat insulation.

Les manches et les poignées sont fabriqués en acier inoxydable riveté, assurant une fixation durable et une isolation efficace de la chaleur.

I manici sono fabbricati in acciaio inossidabile e sono rivettati, per assicurare un fissaggio durevole e un efficace isolamento dal calore.

Рукояти изготавливаются из нержавеющей стали с использованием заклепок, чтобы обеспечить прочное соединение и эффективную теплоизоляцию.



ISO 12983-1

Superficie extra resistente de Teflon® Select antiadherente basado en la tecnología multicapa con un recubrimiento más duradero.

Non-stick extra resistant Teflon® Select surface based on multi-layer technology with a longer lasting hard wearing coating.

Surface extra-résistante en Téflon® Select antiadhésif, technologie multicouche, avec un revêtement plus robuste.

Superficie ultra resistente di Teflon® Select antiaderente, basato sulla tecnologia multistrato, e con un rivestimento più durevole.

Сверхпрочное антипригарное покрытие Teflon® Select изготавливается с применением многослойной технологии с более прочным покрытием.



El cuerpo es de aluminio forjado con base en acero magnético inoxidable, los mangos y asas son de acero inoxidable remachado que aseguran una sujeción muy sólida y duradera.

The body is manufactured from aluminium forming with magnetic stainless steel base, the grips and handles are riveted stainless steel so as to ensure a very sturdy and long-lasting hold.

Le corps est en aluminium forgé avec une base en acier magnétique inoxydable, les manches et les poignées sont en acier inoxydable riveté, assurant une fixation très solide et durable.

Il corpo è di alluminio fucinato con base in acciaio magnetico inossidabile, i manici sono di acciaio inossidabile rivettato, per assicurare un fissaggio solido e durevole.

Корпус изготавливается из ковального алюминия с основанием из нержавеющей магнитной стали, рукояти выполнены из нержавеющей стали и соединены прочными, долговечными заклепками.



Su superficie antiadherente libre de PFOA está indicada para el contacto alimentario, es fácil de limpiar y tiene una excelente resistencia a los arañazos, el calor se distribuye de forma uniforme sea cual sea la fuente de calor. Las cacerolas traen incorporadas tapas de cristal endurecido de 4mm de espesor, resistentes a temperaturas extremas.

Its PFOA (Perfluorooctanoic Acid) free non stick surface is suitable for food contact, is easy to clean and has excellent scratch resistance; heat is uniformly distributed regardless of the heat source. The cooking pots have a 4 mm thick, tempered glass lids, which are resistant to extreme temperatures.

Leur surface antiadhésive sans APFO est indiquée pour le contact alimentaire, elle est facile à nettoyer et très résistante aux griffures; la chaleur est distribuée de manière uniforme, quelle que soit la source de chaleur. Les casseroles ont des couvercles en verre durci de 4 mm d'épaisseur, résistants aux températures extrêmes.

La superficie antiaderente senza PFOA è indicata per il contatto con gli alimenti, è facile da pulire e ha un'eccellente resistenza ai graffi, il calore si distribuisce uniformemente, indipendentemente dalla fonte di calore. Le pentole sono dotate di coperchio di vetro temprato di 4 mm di spessore, resistente alle temperature estreme.

Антипригарное покрытие, не содержащее ПФОК, подходит для использования с пищевыми продуктами, легко чистится и обладает отличной устойчивостью к царапинам. Тепло распределяется равномерно независимо от источника тепла. В наборе с кастрюлями идут крышки из закаленного стекла толщиной 4 мм, устойчивые к экстремальным температурам.



Libre de PFOA - Free PFOA - Sans PFOA - Senza PFOA - Не содержит ПФОК

Superficie indeformable con base de acero magnético inoxidable, apta para su uso en cualquier fuente de calor:



COCINAS DE GAS / GAS COOKTOPS / CUISINIÈRES À GAZ / CUCINE A GAS / ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ



COCINAS ELÉCTRICAS / ELECTRIC COOKTOPS / CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES / CUCINE ELETTRICHE / ЭЛЕКТРОПЛИТЫ



COCINAS CERÁMICAS / CERAMIC COOKTOPS / CUISINIÈRES CÉRAMIQUES / CUCINE CERAMICHE / КЕРАМИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ



INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION / INDUZIONE / ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТАХ



HORNO / OVEN / FOUR / FORNO / ДУХОВОЙ ШКАФ



APTO PARA LAVAVAJILLAS / DISHWASHER PROOF / ADAPTÉ AU LAVE-VAISSELLE / APTO PARA LAVAVAJILLAS / ПОДХОДЯТ ДЛЯ МЫТЬЯ В ПОСУДОМЕЧНОЙ МАШИНЕ

696000

20 cm



Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente

Сковорода с антипригарным
покрытием

20 cm



696100

24 cm



Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente

Сковорода с антипригарным
покрытием

24 cm



695900

26 cm



Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente

Сковорода с антипригарным
покрытием

26 cm



696200

28 cm



Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente

Сковорода с антипригарным
покрытием

28 cm



696300

30 cm



Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente

Сковорода с антипригарным
покрытием

30 cm



696600

28 cm



Wok Antiadherente
Non-Stick Wok
Wok Anti-adhésive
Wok Antiaderente

Вок с антипригарным
покрытием

28 cm
WOK





Libre de PFOA / Free PFOA / Sans PFOA /
Senza PFOA / Не содержит ПФОК



Teflon® Select

ENDURA®



16 cm



695800

16 cm - 1 L.

Cazo Antiadherente
Non-Stick Saucepan
Petite casserole Anti-adhésive
Pentolino Antiaderente
Ковш с антипригарным
покрытием

16 cm



697000

16 cm - 1 L.

Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole
Casserole anti-adhésive
Pentola Antiaderente
Кастрюля с антипригарным
покрытием

20 cm



697100

20 cm - 3 L.

Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole
Casserole Anti-adhésive
Pentola Antiaderente
Кастрюля с антипригарным
покрытием

24 cm



697200

24 cm - 5 L.

Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole
Casserole Anti-adhésive
Pentola Antiaderente
Кастрюля с антипригарным
покрытием

28 cm



697300

28 cm - 4 L.

Cacerola Antiadherente
Non-Stick Casserole
Casserole Anti-adhésive
Pentola Antiaderente
Кастрюля с антипригарным
покрытием

697700

PACKAGING / УПАКОВКА

Juego de Cacerolas - Cookware set - Set de
Casseroles - Batteria di Pentole - Сковорода с
Антипригарным Покрытием



5 PIEZAS / PIÈCES / PIÈCES / PEZZI / ПРЕДМЕТОВ

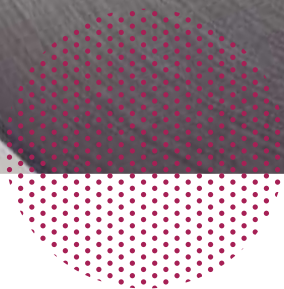


Caja / Box / Boîte / Scatola / Коробка

SARTENES Y CACEROLAS · COOKWARE · POÊLES ET CASSEROLLES · PADELLE E CASSERUOLE · SKOVORODY I KASTRYOLI

FORZA®

SARTENES Y CACEROLAS · COOKWARE · POÊLES ET
CASSEROLES · PADELLE E CASSERUOLE ·
СКОВОРОДЫ И КАСТРЮЛИ



CUERPO

BODY / CORPS / CORPO / ИЗГОТОВЛЕНА

Especialmente diseñado para cocineros que buscan calidad. El triple fondo de esta serie incorpora Teflon® Antiadherente PLATINUM PLUS, una superficie resistente de gran durabilidad. Existen sartenes con o sin teflón, según las necesidades de cada consumidor.

Specially designed for chefs and cooks looking for quality. The triple-layer bottom of this series incorporates non stick Teflon® PLATINUM PLUS, a highly durable resistant surface. There are pans with or without Teflon, according to the needs of each consumer.

Spécialement conçu pour les cuisiniers à la recherche de la qualité. Le triple fond de cette gamme intègre du Teflon® Antiadhésif PLATINUM PLUS, pour une surface résistante et très robuste. Nous vous proposons des poêles avec ou sans teflon, selon les besoins de chaque consommateur.

Particolarmente ideato per i cuochi che cercano la qualità. Il triplo fondo di questa serie incorpora Teflon® Antiaderente PLATINUM PLUS, una superficie resistente di grande durevolezza. Ci sono padelle con o senza teflon, secondo le necessità di ogni consumatore.

Специально разработанные для поваров, которые ищут качество. Тройное дно этой серии имеет антипригарное покрытие Teflon® PLATINUM PLUS - прочная поверхность для долгосрочного использования. Существуют сковороды с или без тефлона, согласно потребностям каждого потребителя.

MANGO

HANDLE / MANCHE / MANICO / РУЧКИ

Los mangos tubulares y las asas están fabricadas en acero inoxidable remachados para asegurar una sujeción duradera y un aislamiento del calor efectivo.

The tubular handles and grips are manufactured from riveted stainless steel to ensure long-lasting hold and effective heat insulation.

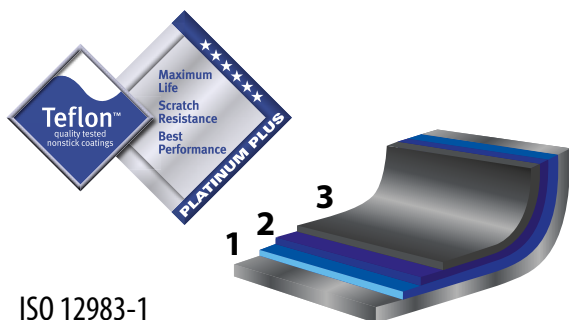
Les manches tubulaires et les poignées sont fabriqués en acier inoxydable riveté, assurant une fixation durable et une isolation efficace de la chaleur.

I manici tubolari sono fabbricati in acciaio inossidabile rivettato, per assicurare un fissaggio durevole e un efficace isolamento dal calore.

Рукоятки и ручки изготавливаются из трубчатой нержавеющей стали с использованием заклепок, чтобы обеспечить прочное соединение и эффективную теплоизоляцию.

PACKAGING / УПАКОВКА





ISO 12983-1

Cuerpo de triple fondo (Inox+Al+Inox) con base de acero magnético indeformable, recubierto con Teflon® Antiadherente PLATINUM PLUS.

Triple-layer bottom (3-ply)(Stainless steel+Aluminium+Stainless steel) body and crushproof magnetic stainless steel base, coated with Non-Stick Teflon® PLATINUM PLUS.

Corps triple fond (Inox+Al+Inox) avec une base en acier magnétique indéformable, recouvert de Teflon® Antiadhésif PLATINUM PLUS.

Corpo con triplo fondo (Inox+Al+Inox), con base in acciaio magnetico indeformabile, rivestito di Teflon® Antiaderente PLATINUM PLUS.

Корпус с тройным дном (Inox+Al+Inox) и основой из не деформируемой магнитной стали с антипригарным покрытием Teflon® PLATINUM PLUS.



Libre de PFOA - Free PFOA - Sans PFOA - Senza PFOA - Не содержит ПФОК

Superficie indeformable con base de acero magnético inoxidable, apta para su uso en cualquier fuente de calor:



COCINAS DE GAS / GAS COOKTOPS / CUISINIÈRES À GAZ / CUCINE A GAS / ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ



COCINAS ELÉCTRICAS / ELECTRIC COOKTOPS / CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES / CUCINE ELETTRICHE / ЭЛЕКТРОПЛИТЫ



COCINAS CERÁMICAS / CERAMIC COOKTOPS / CUISINIÈRES CÉRAMIQUES / CUCINE CERAMICHE / КЕРАМИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ



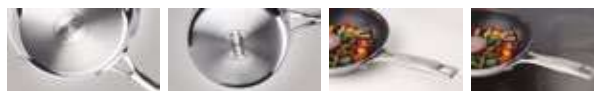
INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION / INDUZIONE / ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТАХ



HORNO / OVEN / FOUR / FORNO / ДУХОВОЙ ШКАФ



APTO PARA LAVAVAJILLAS / DISHWASHER PROOF / ADAPTÉ AU LAVE-VAISSELLE / АРТО ПАРА ЛАВАВАЖИЛАС / ПОДХОДЯТ ДЛЯ МЫТЬЯ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ



El cuerpo tiene triple fondo (Inox+Al+Inox) con base de acero magnético inoxidable, los mangos y asas son de acero inoxidable remachado que aseguran una sujeción muy sólida y duradera. Indeformable a temperaturas extremas.

The body has a triple-layer bottom(3-ply) (Stainless steel+Aluminium+Stainless steel) body with magnetic stainless steel base, the grips and handles are riveted stainless steel so as to ensure a very sturdy and long-lasting hold. Cannot be deformed at extreme temperatures.

Corps triple fond (Inox+Al+Inox) avec une base en acier magnétique inoxydable, manches et poignées en acier inoxydable riveté, assurant une fixation très solide et durable. Indeformable aux températures extrêmes.

Il corpo ha un triplo fondo (Inox+Al+Inox), con una base in acciaio magnetico inossidabile, i manici sono di acciaio inossidabile rivettato, per assicurare un fissaggio solido e durevole. Indeformabile a temperature estreme.

Корпус с тройным дном (Inox+Al+Inox) и основой, выполненной из нержавеющей магнитной стали, рукояти выполнены из нержавеющей стали и соединены прочными, долговечными заклепками. Не деформируется при использовании при экстремальных температурах.



Su superficie antiadherente libre de PFOA está indicada para el contacto alimentario, es fácil de limpiar y tiene una excelente resistencia a los arañazos, el calor se distribuye de forma uniforme sea cual sea la fuente de calor. Las cacerolas traen incorporadas tapas de cristal endurecido de 4mm de espesor, resistentes a temperaturas extremas.

Its PFOA (Perfluorooctanoic Acid) free non stick surface is suitable for food contact, is easy to clean and has excellent scratch resistance; heat is uniformly distributed regardless of the heat source. The cooking pots have a 4 mm thick, tempered glass lids, which are resistant to extreme temperatures.

Leur surface antiadhésive sans APFO est indiquée pour le contact alimentaire, elle est facile à nettoyer et très résistante aux griffures; la chaleur est distribuée de manière uniforme, quelle que soit la source de chaleur. Les casseroles ont des couvercles en verre durci de 4 mm d'épaisseur, résistants aux températures extrêmes.

La superficie antiaderente senza PFOA è indicata per il contatto con gli alimenti, è facile da pulire e ha un'eccellente resistenza ai graffi, il calore si distribuisce uniformemente, indipendentemente dalla fonte di calore. Le pentole sono dotate di coperchio di vetro temprato di 4 mm di spessore, resistente alle temperature estreme.

Антипригарное покрытие, не содержащее ПФОК, подходит для использования с пищевыми продуктами, легко чистится и обладает отличной устойчивостью к царапинам. Тепло распределяется равномерно независимо от источника тепла. В наборе с кастрюлями идут крышки из закаленного стекла толщиной 4 мм, устойчивые к экстремальным температурам.



710000

20 cm



Sartén
Pan
Poêle
Padella
Сковорода

20 cm



710200

24 cm



Sartén
Pan
Poêle
Padella
Сковорода

24 cm



710300

26 cm



Sartén
Pan
Poêle
Padella
Сковорода

26 cm



710400

28 cm



Sartén
Pan
Poêle
Padella
Сковорода

28 cm



713000

28 cm



Wok
Wok
Wok
Сковорода вок

28 cm
WOK





Libre de PFOA / Free PFOA / Sans PFOA /
Senza PFOA / Не содержит ПФОК



Teflon® Platinum Plus

FORZA®



20 cm



711000

20 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente
Сковорода с антипригарным
покрытием



24 cm



711200

24 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente
Сковорода с антипригарным
покрытием



26 cm



711300

26 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente
Сковорода с антипригарным
покрытием



28 cm



711400

28 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente
Сковорода с антипригарным
покрытием



28 cm



713700

28x28 cm

Sartén Antiadherente
Non-Stick Pan
Poêle Anti-adhésive
Padella Antiaderente
Сковорода с антипригарным
покрытием



28 cm



713100

28 cm

Wok Antiadherente
Non-Stick Wok
Wok Anti-adhésive
Wok Antiaderente
Вок с антипригарным
покрытием

SARTENES Y CACEROLAS · COOKWARE · POÊLES ET CASSEROLES · PADELLE E CASSERUOLE · SKOVORODY I KASTRЮЛИ



Corbata / Sleeve / Présentoir en Carton / Cartone Protettivo / Картонный Держатель

713400
16 cm - 1,5 L.




Cazo
Saucepan
Petite Casserole
Pentolino
Ковш

16 cm



712000
16 cm - 1,5 L.




Cacerola
Casserole
Casserole
Pentola
Кастрюля

16 cm



712200
20 cm - 3 L.




Cacerola
Casserole
Casserole
Pentola
Кастрюля

20 cm



712400
24 cm - 4,5 L.




Cacerola
Casserole
Casserole
Pentola
Кастрюля

24 cm



712600
28 cm - 3,5 L.



Cacerola
Casserole
Casserole
Pentola
Кастрюля

28 cm



Caja / Box / Boite / Scatola / Коробка

SARTENES Y CACEROLAS

COOKWARE · POÊLES ET CASSEROLES · PADELLE E CASSERUOLE · СКОВОРОДЫ И КАСТРЮЛИ



Extra resistente superficie antiadherente.

Son compatibles con todas las fuentes de calor. Distribuyen el calor de manera uniforme y e ciente. Excelente calidad y fácil de limpiar. Se pueden lavar en el lavavajillas.

Mango duradero con remaches de acero inoxidable. Apto para el contacto alimentario.

Extra tough non-stick surface.

It is compatible with all heat sources.

It distributes heat uniformly and e ciently. Easy to clean. Dishwasher safe. Long-lasting cool handle technology.

Surface anti-adhésive extra-résistante

Compatibles avec toutes les sources de chaleur. Permettent de répartir la chaleur uniformément et e cacement. Excellente qualité et facile à nettoyer. Peuvent être lavées au lave-vaisselle.

Manche durable avec des rivets en acier inoxydable. Apte au contact alimentaire.

Superficie antiaderente ultra-resistente.

Sono compatibili con tutte le fonti di calore.

Distribuiscono il calore in modo uniforme ed e ciente. Sono di qualità superiore e facili da pulire.

Si possono anche lavare in lavastoviglie.

Manico resistente con rivetti in acciaio inox.

Adatto al contatto con gli alimenti.

Устойчивая антипригарная поверхность.

Можно использовать на плитах с любым типом нагревающего элемента.

Распределяют тепло равномерно и эффективно. Отличное качество, легко моется.

Можно мыть в посудомоечной машине.

Прочная рукоять с заклепками из нержавеющей стали. Подходит для контакта с пищевыми продуктами.



ACCESORIOS

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ

La prioridad de ARCOS es la de equipar su cocina con herramientas profesionales con las que optimizar su tiempo y le hagan disfrutar de la cocina. ARCOS le facilita con su gama de accesorios un rendimiento extraordinario de la forma más fácil, segura, moderna y creativa posible. También disponemos de gran variedad de expositores para su punto de venta.

The priority of ARCOS is to equip one's kitchen with professional utensils with which to make the most out of one's time and to enjoy cooking. ARCOS offers one its range of extraordinary performance accessories in the easiest, safest, modern and creative manner possible. We also have a wide variety of product displays for one's point of sale.

La priorité d'ARCOS est d'équiper votre cuisine avec des outils professionnels qui vous permettront d'optimiser votre temps et de vous faire profiter de la cuisine. Avec sa gamme d'accessoires, ARCOS vous permet d'obtenir un rendement extraordinaire de la manière la plus facile, sûre, moderne et créative possible. Nous avons également tout un éventail de présentoirs pour votre point de vente.

La priorità di ARCOS è quella di fornire alla sua cucina strumenti professionali, per ottimizzare il suo tempo e divertirsi cucinando. ARCOS, con la sua gamma di accessori, fornisce un rendimento straordinario nel modo più facile, sicuro, moderno e creativo possibile. Possiamo offrire anche una gran varietà di espositori per il suo punto vendita.

Приоритетом компании ARCOS является оснащение Вашей кухни профессиональными инструментами, которые оптимизируют время и превращают приготовление пищи в удовольствие. Благодаря широкому ассортименту инструментов для кухни компании ARCOS, работа становится более легкой, а экстраординарная производительность основывается на безопасном, современном и креативном способе работы. Компания также предлагает разнообразные стенды для точек продаж.

ACCESORIOS

ACCESSORIES · ACCESSOIRES ·
ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ



PAG 256

EXPOSITORES

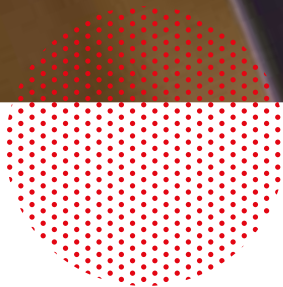
POINT OF SALE DISPLAYS · PRESENTOIRS ·
ESPOSITORI · ВЫСТАВОЧНЫЕ СТЕНДЫ



PAG 264

ACCESORIOS

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ



ACCESORIOS

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ

ARCOS tiene dentro de su amplia gama de productos una serie de accesorios que tienen como fin principal el hacer la vida más cómoda de toda persona que los utiliza. Hacer de las tareas cotidianas algo sencillo es fundamental.

ARCOS has within its wide range of products a series of accessories whose main purpose is to make life more comfortable for everyone who uses them. Making everyday tasks somewhat simpler is essential.

Dans sa gamme de produits, ARCOS vous propose une gamme d'accessoires dont le but principal est de rendre la vie de tous ceux qui l'utilisent plus confortable. Il est essentiel de simplifier les tâches quotidiennes.

ARCOS, nella sua ampia gamma, possiede anche una serie di accessori che hanno lo scopo di rendere la vita più comoda a tutte le persone che li utilizzano. Trasformare i lavori quotidiani in qualcosa di facile è fondamentale.

Широкий выбор инструментов для кухни компании ARCOS включает в себя серию аксессуаров, основной функцией которых является облегчение жизни всех тех, кто ими пользуется. Превратить выполнение ежедневной работы в нечто простое является фундаментальной задачей.

PACKAGING / УПАКОВКА



ACCESORIOS


ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРИ



411000
 306 mm
 90 mm


Cazo
 Soup Ladle
 Louche
 Mestolo
 Ковш



411400
 303 mm


Tenedor Servir
 Serving Fork
 Fourchette de Service
 Forchettone
 Сервировочная вилка



411200
 322 mm


Espátula Servir
 Turner
 Pelle à Frite
 Spatola
 Лопаточка



411300
 332 mm

Cucharón Servir
 Serving Spoon
 Cuillère à Servir
 Cucchiaine
 Разливательная
 ложка



411100
 328 mm
 110 mm

Espumadera
 Skimmer
 Escumoir
 Schiumarola
 Шумовка



Display

Display

Display

Display

Дисплей



Acero Inoxidable 18/10

Stainless Steel 18/10

Acier Inoxydable 18/10

Acciaio Inossidabile 18/10

Нержавеющая Сталь 18/10

Alleación de Zinc

Zinc Alloy

Alliage de Zinc

Lega di Zinco

Сплав Цинка

ACCESORIOS

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ

PACKAGING / УПАКОВКА



411600

Menaje
Kitchen Accessories
Menage
Mestolame Set
Утварь



4110



4114



4112



4113



4111



ACCESORIOS · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ



Caja Regalo

Gift Box

Boite Cadeau

Scatola Regalo

Подарочная упаковка



Acero Inoxidable 18/10

Stainless Steel 18/10

Acier Inoxydable 18/10

Acciaio Inossidabile 18/10

Нержавеющая Сталь 18/10

Aleación de Zinc

Zinc Alloy

Alliage de Zinc

Lega di Zinco

Сплав Цинка



ACCESORIOS

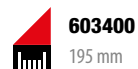
ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ



603000

160 mm

Cascanueces - Nut & Seafood Cracker - Casse Noix - Schiaccianoci - Приспособление для колки орехов



603400

195 mm

Sacacorchos - Corkscrew - Tire Bouchon - Cavatappi - Штопор



603500

190 mm

Prensa Ajos - Garlic Press - Presse Ail - Spremiaglio - Приспособление для выдавливания сока из чеснока



603600

190 mm

Abrelatas - Can Opener - Ouvre Boite - Aprilattine - Консервный нож

ACCESORIOS · ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ



Caja Regalo

Gift Box

Boite Cadeau

Scatola Regalo

Подарочная упаковка



Aleación de Zinc

Zinc Alloy

Alliage de Zinc

Lega di Zinco

Сплав Цинка

ACCESORIOS

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ

604500

190 mm



Juego de Gadgets - Gadgets Set -
Ensemble de Gadgets - Set Gadgets -
Набор приспособлений

PACKAGING / УПАКОВКА



	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная упаковка
	Aleación de Zinc	Zinc Alloy	Alliage de Zinc	Lega di Zinco	Сплав Цинка

604100

Sacacorchos - Corkscrew - Tire Bouchon -
Cavatappi - Шроноп

PACKAGING / УПАКОВКА



Incluye Cortacápsulas - Includes Foil Cutter - Coupe Capsule - Comprende Taglia-Capsule - Включает нож для колпачков

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная упаковка
	ABS	ABS	ABS	ABS	АБС-пластик
	Aleación de Zinc	Zinc Alloy	Alliage de Zinc	Lega di Zinco	Сплав Цинка

604700

Sacacorchos - Corkscrew - Tire Bouchon -
Cavatappi - Шроноп

PACKAGING / УПАКОВКА



Incluye Cortacápsulas - Includes Foil Cutter - Coupe Capsule - Comprende Taglia-Capsule - Включает нож для колпачков

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная упаковка
	ABS	ABS	ABS	ABS	АБС-пластик
	Aleación de Zinc + Elastómero	Zinc Alloy + Elastomer	Alliage de Zinc + Elastomère	Lega di Zinco + Elastomero	Сплав Цинка + Эластомером

ACCESORIOS

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРИ

604800

Sacacorchos
Corkscrew
Tire Bouchon
Cavatappi
Штопор

PACKAGING / УПАКОВКА



Incluye Cortacápsulas - Includes Foil Cutter - Coupe Capsule - Comprende Taglia-Capsule - Включает нож для колпачков

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная упаковка
	ABS Aleación de Zinc	ABS Zinc Alloy	ABS Alliage de Zinc	ABS Lega di Zinco	АБС-пластик Сплав Цинка

604600

Sacacorchos Eléctrico
Electric Corkscrew
Tire - Bouchon Électrique
Cavatappi Elettrico
Электрический Штопор

PACKAGING / УПАКОВКА



PACKAGING / УПАКОВКА



604900

Sacacorchos Eléctrico
Electric Corkscrew
Tire - Bouchon Électrique
Cavatappi Elettrico
Электрический Штопор

Batería Interna Recargable / Internal rechargeable battery / Batterie interne rechargeable / Batteria interna ricaricabile / Аккумуляторная батарея

Incluye Cargador / Charger Included / Chargeur Fourni / Caricatore Incluso / В Комплект Входит Зарядное Устройство

Incluye Cortacápsulas - Includes Foil Cutter - Coupe Capsule - Comprende Taglia-Capsule - Включает нож для колпачков

	Caja Regalo	Gift Box	Boite Cadeau	Scatola Regalo	Подарочная упаковка
	604600: ABS 604900: Acero Inoxidable - ABS	ABS Stainless Steel - ABS	ABS Acier Inoxydable - ABS	ABS Acciaio Inossidabile - ABS	АБС-пластик Нержавеющая сталь - АБС-пластик

793100

280 mm - ø150 mm

Portarrollos
Papertowel Holder
Porte Rouleau
Portarotoli
Держатели для Бумаги



	Caja	Box	Boite	Scatola	Коробка
	Acero Inoxidable - ABS Portarrollos con Base Adherente	Stainless Steel - ABS Suction Grip Base Papertowel Holder	Acier Inoxydable - ABS Porte Rouleau Essui-tout Àventouse	Acciaio Inossidabile - ABS Portarotoli con Base Aderente	Нержавеющая сталь - АБС-пластик Держатели для Бумаги на клейкой основе для настольного и настенного применения

ACCESORIOS · ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРИ

ACCESORIOS

ACCESSORIES · ACCESSOIRES · ACCESSORI · АКЦЕССУАРЫ

683200

500 x 280 x 180,6 mm



Soporte de Jamón - Ham Holder - Support
Jambon - Supporto Prosciutto Fraggio -
Подставка для окорока



Caja Regalo

Gift Box

Boite Cadeau

Scatola Regalo

Подарочная Упаковка



Madera de Pino Lacada en Color Caoba

Mahogany Coloured Pine Lacquered Wood

Bois de Pin Laqué Couleur Acajou

Legno di Pino Laccato di color mogano.

дерево, покрытое лаком цвета каоба.

Herrajes Metálicos

Metallic Ironworks

Ferronneries Métalliques

Accessori Metallo

Металлические Держатели

683300

500 x 280 x 180,6 mm



NEW



Soporte de Jamón - Ham Holder - Support
à Jambon - Porta Prosciutto -
Подставка для окорока



Caja Regalo

Gift Box

Boite Cadeau

Scatola Regalo

Подарочная Упаковка



Madera de pino Lacada en Color Natural

Natural colour lacquered pine wood

Bois de pin laqué Couleur Naturel

Legno di Pino Laccato con Colori Naturali

Лакированная сосна в натуральном

Herrajes Metálicos

Metallic Ironworks

Ferronneries Métalliques

Accessori Metallo

Металлические Держатели

693900

530 x 386 x 190 mm



Soporte de Jamón - Ham Holder - Support
Jambon - Supporto Prosciutto Fraggio -
Подставка для окорока



Caja Regalo

Gift Box

Boite Cadeau

Scatola Regalo

Подарочная Упаковка



Polietileno PE-500

Polyethylene PE-500

Polyéthylène PE-500

Polietilene PE-500

Полиэтилен AISI-304

Acero Inoxidable AISI-304

AISI-304 Stainless Steel

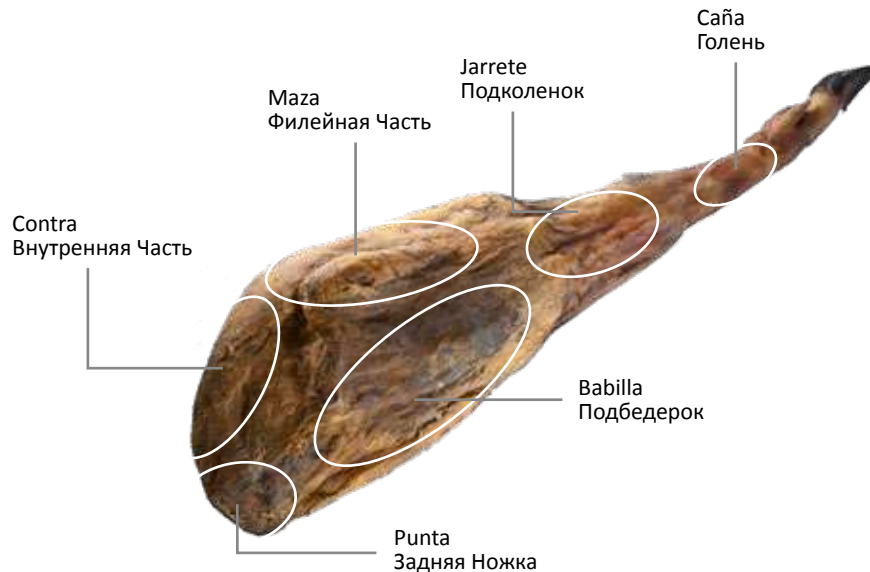
Acier Inoxydable AISI-304

Acciaio Inossidabile AISI-304

Нержавеющая Сгаль AISI-304

PARTES DEL JAMÓN

PARTS OF JAMON (SPANISH LEG OF HAM) · LES DIFFERENTES PARTIES DU JAMBON
LE DIVERSE PARTI DEL PROSCIUTTO · ЧАСТИ ОКОРОКА



Las principales partes de un jamón son: la maza, la contramaza y la babilla. La maza es la parte que mayor carne presenta y también la más rica y jugosa. La babilla contiene menor cantidad de jamón al estar delimitada por los huesos fémur y coxal. Esta parte es menos jugosa que la maza, por lo que se recomienda empezar por ella el jamón cuando su consumo va a ser prolongado en el tiempo. La parte del jarrete y la caña habitualmente se utiliza para extraer taquitos de jamón, la textura de la carne es más dura y presenta sabores diferentes.

The main parts of a jamón are: "la maza" the thicker end of the ham with the largest amount of lean, juicy meat, which is visible and ready to cut when the ham is placed with the hoof facing up. "la contramaza y la babilla" the part of the ham with the least lean meat. It is visible and ready to be cut when the ham is placed with the hoof facing down. It is the least juicy of the ham so it is recommended that you consume this part last. The "jarrete" and the "caña" part of the leg is always used for cutting the harder chunks of ham found in this area called "taquitos de jamón" which are full of flavour and are used in soups and other dishes.

Les principales parties d'un jambon sont: la "maza" la "contramaza" et la "babilla". La maza est la partie qui comporte le plus de viande et qui est la plus riche et juteuse. La babilla possède moins de jambon et elle est délimitée par les os du fémur et du tibia. Cette partie est moins juteuse que la maza, c'est pourquoi on recommande de commencer par celle-ci quand la consommation devra durer dans le temps. La partie du "jarrete" et celle de la "cana" et coupée en petits morceaux de jambon, car la texture de la viande est plus dure et présente un goût différent.

Le principali parti del prosciutto sono: la "maza", la "contramaza", e la "babilla". La "maza" che contiene un maggior quantitativo di carne ed è pure la più ricca di gusto. La "babilla" contiene quantità di carne inferiore, essendo delimitata dalle due grandi ossa. Questa parte è meno gustosa della "maza", pertanto si consiglia di questa per il taglio del prosciutto quando il consumo è destinato ad un tempo prolungato. Dalle parti "jarrete" e "cana" si estrarrebbero piccoli tranci di prosciutto che normalmente sono di carne più dura e con sapori differenti.

Основными частями окорока являются: внешняя часть, внутренняя часть и подбедерок. В филейной части больше всего мяса, она вкуснее и сочнее. Подбедерок содержит меньше окорока, так как там больше костей. Эта часть менее сочная, поэтому рекомендуется начинать резать свиную ногу с нее, если планируется длительное потребление мяса. Часть подколенки и голени обычно используется для получения кусочков окорока, текстура мяса которых более жесткая и отличается по вкусу от основного куска.

ÍNDICE DE REFERENCIAS

NEW
 Nuevo · New · Nouveau
 Nuovo · Новый

PRODUCT REFERENCE INDEX · INDEX DES REFERENCES · RIFERIMENTI INDEX · ИНДЕКС АРТИКУЛОВ

REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA		
REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE		
CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO		
АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ		
PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA		
PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE		
PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA		
СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА		
100100	131	150300	117	179000	37	188610	135
100101	131	150500	117	179200	38	188611	135
100400	131	150700	117	181300	211	188612	135
100401	131	150800	117	NEW 181331	211	188613	135
100500	131	150900	117	NEW 181332	211	188614	135
100501	131	151000	118	NEW 181333	211	188615	135
100600	132	151200	118	NEW 181334	211	188618	135
100601	132	151400	118	185300	227	188621	135
100700	132	151500	117	185301	227	188622	135
100701	132	151600	117	185324	227	188623	135
100800	132	151900	119	185400	228	188624	135
100801	132	152000	118	185500	228	188625	135
101300	132	152100	119	185601	225	188628	135
101301	132	152600	119	185621	225	188631	135
101500	132	154710	42	185622	225	188632	135
101501	132	NEW 154810	41	185623	226	188633	135
102500	131	NEW 154910	41	185625	226	188700	135
102501	131	155010	41	185701	226	188800	136
102700	131	155110	41	185721	226	188821	136
102701	131	155310	41	185722	227	188822	136
134900	127	155410	41	185723	227	188823	136
135000	127	155510	42	185725	227	188824	136
135200	127	155610	42	185900	228	188825	136
135300	127	155710	42	185901	228	188900	136
135400	127	155810	42	185924	228	189000	137
135500	127	160100	49	NEW 186000	228	189100	137
135600	127	160400	49	NEW 188000	136	189421	137
135700	127	160600	49	NEW 188100	136	189422	137
135800	127	160800	49	188200	135	189500	137
136100	128	161100	49	188300	135	189621	137
136500	128	161300	50	188301	135	189622	137
136700	129	161400	50	188321	135	189700	137
145000	123	161600	50	188322	135	NEW 190123	45
145100	123	161900	50	188323	135	NEW 190423	45
145200	123	NEW 162000	49	188325	135	NEW 190623	45
145300	123	NEW 162300	50	188400	135	NEW 190823	45
145400	123	162600	50	188401	135	NEW 191123	45
145500	124	NEW 163300	51	188421	135	NEW 191323	46
145600	124	NEW 163400	51	188422	135	NEW 191423	46
145700	124	170600	115	188500	135	NEW 191623	46
145800	124	171000	115	188501	135	NEW 191923	46
145900	124	178000	37	188510	135	NEW 192023	45
NEW 147122	121	178200	37	188521	135	NEW 192323	46
NEW 147222	121	178300	37	188522	135	NEW 192623	46
NEW 147322	121	178400	37	188523	135	230200	53
NEW 147422	121	178500	37	188524	135	230224	57
NEW 147622	121	178600	38	188525	135	230254	61
NEW 147722	121	178700	38	188528	135	230500	53
NEW 147822	121	178800	37	188600	135	230524	57
150200	117	178900	37	188601	135	230600	53

PRODUCT REFERENCE INDEX · INDEX DES REFERENCES · RIFERIMENTI INDEX · ИНДЕКС АРТИКУЛОВ

ÍNDICE DE REFERENCIAS

NEW
 Nuevo · New · Nouveau
 Nuovo · Новый

PRODUCT REFERENCE INDEX · INDEX DES REFERENCES · RIFERIMENTI INDEX · ИНДЕКС АРТИКУЛОВ

REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA
REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE
CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO
АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ
PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA
PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE
PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA
СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА
289704	73	290925	96	292200	95	293300	100
289804	73	291100	101	NEW 292210	95	293322	100
289904	73	291125	101	NEW 292215	95	293323	100
290000	98	291200	98	292221	95	293325	100
290021	98	291222	98	292222	95	293400	100
290022	98	291223	98	292223	95	293422	100
290023	98	291225	98	292224	95	293424	100
290025	98	291300	98	292225	95	293425	100
290031	98	291322	98	292228	95	293500	101
290100	98	291323	98	292300	95	293522	101
290121	98	291325	98	292321	95	293525	101
290122	98	291400	98	292322	95	293600	100
290123	98	291424	98	292323	95	293624	100
290125	98	291425	98	292325	95	293625	100
290300	98	291431	98	292400	97	293700	100
290325	98	291500	94	292422	97	293724	100
290400	95	291522	94	292423	97	293725	100
290421	95	291523	94	292425	97	293800	101
290422	95	291525	94	292500	97	293825	101
290423	95	291600	94	292522	97	293900	101
290425	95	291622	94	292523	97	293925	101
290431	95	291623	94	292525	97	294000	99
290500	95	291625	94	292600	99	294022	99
290521	95	291700	94	292622	99	294025	99
290522	95	291722	94	292623	99	294100	99
290523	95	291723	94	292625	99	294122	99
290525	95	291725	94	292700	99	294124	99
290600	97	291800	94	292721	99	294125	99
290621	97	291822	94	292722	99	294200	98
290622	97	291823	94	292723	99	294225	98
290623	97	291825	94	292725	99	294400	98
290625	97	291900	95	292800	99	294422	98
290700	96	291922	95	292822	99	294425	98
290721	96	291923	95	292823	99	294500	99
290722	96	291925	95	292825	99	294521	99
290723	96	292000	96	292900	94	294522	99
290724	96	292021	96	292922	94	294523	99
290725	96	292022	96	292923	94	294524	99
290728	96	292023	96	292925	94	294525	99
290800	96	292025	96	293000	94	294600	94
290821	96	292100	95	293022	94	294622	94
290822	96	NEW 292110	95	293023	94	294623	94
290823	96	NEW 292115	95	293025	94	294625	94
290824	96	292121	95	293100	97	294700	94
290825	96	292122	95	293122	97	294722	94
290828	96	292123	95	293123	97	294723	94
290900	96	292124	95	293125	97	294725	94
290921	96	292125	95	293200	100	294800	94
290922	96	292128	95	293224	100	294822	94
290923	96	292131	95	293225	100	294823	94

NEW

Nuevo · New · Nouveau
Nuovo · Новый

ÍNDICE DE REFERENCIAS

PRODUCT REFERENCE INDEX · INDEX DES REFERENCES · RIFERIMENTI INDEX · ИНДЕКС АРТИКУЛОВ

REFERENCIA
REFERENCE
CODICE ARTICOLO
АРТИКУЛ
PÁGINA
PAGE
PAGINA
СТРАНИЦА

294825	94
294900	100
294922	100
294924	100
294925	100
295000	100
295022	100
295024	100
295025	100
295028	100
295100	97
295122	97
295123	97
295125	97
295200	97
295222	97
295223	97
295225	97
295300	99
295322	99
295323	99
295325	99
295400	99
295422	99
295423	99
295425	99
295500	97
295522	97
295525	97
295700	101
295725	101
295800	96
295822	96
295823	96
295825	96
295900	96
295922	96
295923	96
295925	96
296000	96
296022	96
296023	96
296025	96
296100	102
296122	102
296123	102
296125	102
296200	103
296222	103
296225	103

REFERENCIA
REFERENCE
CODICE ARTICOLO
АРТИКУЛ
PÁGINA
PAGE
PAGINA
СТРАНИЦА

296300	104
296322	104
296325	104
296400	104
296422	104
296425	104
296700	102
296722	102
296723	102
296725	102
296800	107
296825	107
296900	107
296925	107
297000	106
297023	106
297025	106
297100	106
297123	106
297125	106
297200	102
297222	102
297225	102
297500	102
297522	102
297525	102
297600	103
297625	103
297700	103
297725	103
297800	107
297825	107
297900	107
297925	107
298000	104
298022	104
298023	104
298025	104
298100	105
298125	105
298200	105
298222	105
298225	105
298300	105
298322	105
298325	105
298500	106
298525	106
298600	106
298625	106

REFERENCIA
REFERENCE
CODICE ARTICOLO
АРТИКУЛ
PÁGINA
PAGE
PAGINA
СТРАНИЦА

298700	101
298725	101
298800	101
298825	101
299000	108
299024	108
299025	108
299100	108
299124	108
299125	108
299131	108
299200	108
299224	108
299225	108
299500	108
299525	108
299600	108
299625	108
299700	108
299725	108
370100	150
370200	150
370600	143
370625	144
370700	143
370725	144
371400	142
371500	142
371501	142
371600	142
371601	142
371700	142
NEW 371800	142
372000	153
372400	146
372500	142
372600	142
372700	142
372900	147
373200	142
373624	146
373631	146
373632	146
373700	147
373723	147
373728	147
374610	145
NEW 374700	149
374710	145
374721	148

REFERENCIA
REFERENCE
CODICE ARTICOLO
АРТИКУЛ
PÁGINA
PAGE
PAGINA
СТРАНИЦА

374722	148
374723	148
NEW 374724	149
374725	149
NEW 374800	149
374821	148
374822	148
374823	148
NEW 374824	149
374825	149
NEW 374900	149
374921	148
374922	148
374923	148
NEW 374924	149
374925	149
375000	144
375100	144
375200	145
375500	141
375800	141
376500	141
377700	151
378000	152
378100	151
378200	151
378400	152
411000	257
411100	257
411200	257
411300	257
411400	257
411600	258
460100	143
460400	143
485300	157
485329	157
485700	157
485729	157
485900	157
485929	157
500600	236
501100	236
502200	235
502300	235
502400	235
504200	236
504300	236
506100	223
506200	231

PRODUCT REFERENCE INDEX · INDEX DES REFERENCES · RIFERIMENTI INDEX · ИНДЕКС АРТИКУЛОВ

ÍNDICE DE REFERENCIAS

NEW
Nuevo · New · Nouveau
Nuovo · Новый

PRODUCT REFERENCE INDEX · INDEX DES REFERENCES · RIFERIMENTI INDEX · ИНДЕКС АРТИКУЛОВ

REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA	REFERENCIA		
REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE	REFERENCE		
CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO	CODICE ARTICOLO		
АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ	АРТИКУЛ		
PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA	PÁGINA		
PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE	PAGE		
PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA	PAGINA		
СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА	СТРАНИЦА		
507010	231	561300	169	NEW 587200	162	612800	213
507100	231	561600	170	NEW 587400	162	613000	212
513500	233	561700	170	NEW 590100	165	613100	212
516500	233	561800	170	NEW 590200	165	613200	213
521000	233	561900	170	NEW 590300	165	NEW 613300	216
539000	223	562000	169	NEW 590400	165	NEW 613400	216
539100	223	562100	170	NEW 590600	165	613600	212
54200	265	562400	170	NEW 590700	165	613700	216
54216	265	562500	170	NEW 590800	165	613800	217
54220	265	565600	141	NEW 590900	165	614200	215
54221	265	570100	177	NEW 591000	165	614300	216
54222	265	570200	177	NEW 591100	165	614400	216
54223	265	570300	177	NEW 591200	165	614500	217
NEW 54226	265	570400	177	NEW 591400	165	614600	217
54230	265	570600	177	NEW 591600	166	614800	217
54231	265	570700	177	NEW 591700	166	615000	191
555000	173	570800	177	NEW 591800	166	615100	191
555100	173	570900	177	NEW 591900	165	615200	191
555200	173	571000	177	NEW 592000	166	615300	191
555300	173	571100	177	NEW 592200	166	615400	191
555400	173	572100	178	NEW 592400	166	616600	212
555500	173	572400	178	600001	218	616800	213
555600	173	574100	179	600501	218	617100	214
555700	173	574200	179	602001	218	NEW 617200	214
555800	173	574300	179	603000	259	683200	262
555900	173	574400	179	603400	259	NEW 683300	262
556000	173	574500	179	603500	259	689900	208
556100	173	574600	179	603600	259	690200	197
556200	173	574700	179	604100	260	690400	197
556300	173	574800	179	604500	260	690500	197
556600	174	574900	179	604600	261	691400	197
556700	174	575000	179	604700	260	691500	193
556800	174	NEW 585000	161	604800	261	691510	193
556900	174	NEW 585100	161	604900	261	691600	193
557000	174	NEW 585200	161	605000	215	691610	193
557100	174	NEW 585400	161	605100	215	691700	193
557400	174	NEW 585600	161	606100	215	691710	193
557500	174	NEW 585700	161	606200	214	691800	193
560100	169	NEW 585800	161	606300	214	691810	193
560200	169	NEW 585900	161	606400	215	692100	194
560300	169	NEW 586000	161	606500	214	692110	194
560400	169	NEW 586100	161	610000	183	692200	194
560500	169	NEW 586200	161	610100	183	692210	194
560600	169	NEW 586300	161	610200	183	692300	194
560700	169	NEW 586400	161	610500	184	692310	194
560800	169	NEW 586600	162	610600	184	692500	203
560900	169	NEW 586700	162	612100	211	692600	203
561000	169	NEW 586800	162	612200	213	692700	203
561100	169	NEW 586900	161	612300	213	692800	203
561200	169	NEW 587000	162	612700	212	692900	203

PRODUCT REFERENCE INDEX · INDEX DES REFERENCES · RIFERIMENTI INDEX · ИНДЕКС АРТИКУЛОВ

NEW

Nuevo · New · Nouveau
Nuovo · Новый

ÍNDICE DE REFERENCIAS

PRODUCT REFERENCE INDEX · INDEX DES REFERENCES · RIFERIMENTI INDEX · ИНДЕКС АРТИКУЛОВ

REFERENCIA
REFERENCE
CODICE ARTICOLO
АРТИКУЛ
PÁGINA
PAGE
PAGINA
СТРАНИЦА

REFERENCIA
REFERENCE
CODICE ARTICOLO
АРТИКУЛ
PÁGINA
PAGE
PAGINA
СТРАНИЦА

REFERENCIA
REFERENCE
CODICE ARTICOLO
АРТИКУЛ
PÁGINA
PAGE
PAGINA
СТРАНИЦА

REFERENCIA
REFERENCE
CODICE ARTICOLO
АРТИКУЛ
PÁGINA
PAGE
PAGINA
СТРАНИЦА

693510	195	712000	252
693610	195	712200	252
693700	194	712400	252
693710	194	712600	252
693810	195	713000	250
693900	262	713100	251
694900	197	713400	252
695800	247	713700	251
695900	246	740009	143
696000	246	780800	207
696100	246	782100	187
696200	246	784901	225
696300	246	790200	207
696600	246	790500	208
697000	247	790600	209
697100	247	790800	209
697200	247	790900	80
697300	247	791600	208
697700	247	791800	209
698000	242	792300	80
698100	242	792400	80
698200	242	NEW 792500	211
698300	242	NEW 792600	211
698600	243	NEW 792721	85
698800	242	NEW 792725	85
699000	243	793100	261
699100	243	793800	199
699200	243	794000	199
699400	243	794100	200
701800	141	NEW 794300	200
701900	141	NEW 794400	199
702000	141	NEW 794500	200
702100	141	NEW 795000	207
702300	152	NEW 795100	207
NEW 708000	193	802900	150
NEW 708100	193	802910	150
NEW 708200	193	803000	145
NEW 708300	193	803700	144
NEW 709100	194	803800	144
NEW 709200	194	803900	144
NEW 709300	194	804000	150
NEW 709600	194	804100	150
710000	250	805109	143
710200	250	809700	223
710300	250	809800	223
710400	250			
711000	251			
711200	251			
711300	251			
711400	251			

PRODUCT REFERENCE INDEX · INDEX DES REFERENCES · RIFERIMENTI INDEX · ИНДЕКС АРТИКУЛОВ

INFORMACIÓN

INFORMATION · INFORMATION · INFORMAZIONI · ИНФОРМАЦИЯ



1 / PUNTA / TIP / POINTE / PUNTA / ОСТРИЕ

Extremo puntiagudo del cuchillo / Pointed end of the knife / Extrême pointe du couteau / Punto estremo finale del coltello / Заостренный конец ножа.

2 / HOJA / BLADE / LAME / LAMA / ЛЕЗВИЕ

Lámina generalmente de acero, que constituye la parte cortante de un cuchillo / Usually made from a sheet of steel / Lame généralement en acier qui constitue la partie coupante d'un couteau / Lamina generalmente in acciaio, che costituisce la parte tagliente del coltello / Стальной лист, который составляет режущую часть ножа

3 / FILO / CUTTING EDGE / FIL / FILO / ЛЕЗВИЕ

Borde afilado de la hoja del cuchillo. Este filo puede ser: Filo Simple - Filo Doble - Filo Sierra - Filo Alveolos / Sharp edge of the blade of the knife. The edge can be: Single Edge - Double Edge - Serrated edge - Hollow edge / Bord affilé de la lame. Le fil pourra être: simple fil - double fil - fil cranté - fil alvéolé / Parte o bordo affilato della lama del coltello, che può essere: Filo semplice - doppio filo - seghettatura - filo ad alveoli / Заточенный край стального листа ножа. Лезвие может быть: Стандартным - Двойным - Зубчатым - С ячеечками.

4 / RECAZO / BACK / DOS / DORSO / ТУПАЯ СТОРОНА НОЖА

Parte opuesta al filo del cuchillo / The back of the knife / Partie opposée au fil / Parte opposta al filo della lama del coltello / Сторона стального листа, противоположная лезвию.

5 / DEFENSA / DEFENSE / LA GARDE / DIFESA / ЗАЩИТА

Topo que ofrece mayor seguridad durante el corte / Near the bottom of the bolster. Shields the hand during the cutting process / Le butoir offre une plus grande sécurité durant la coupe / Bordo accanto alla lama che offre maggior sicurezza durante il taglio / Торец, который обеспечивает безопасность резания.

6 / VIROLA / BOLSTER / VIROLE / BILANCIATURA / ОБОД

Parte de unión entre la hoja y el mango, con la que se equilibra el cuchillo / The end of the blade that extends into the handle. Balances the knife / Partie de liaison entre la lame et le manche / Parte di unione fra la lama e il manico che serve per equilibrare il coltello / Соединительная часть между лезвием и ручкой.

7 / CACHAS / SCALES / COTES / GUANCETTE / ПЛАСТИНЫ РУЧКИ

Se denominan así las dos partes que forman el mango / Attached to the tang to form the handle / Ce sont les 2 parties qui sont de part et d'autre du manche / Sono così denominate le due parti che unite formano il manico / Две пластины, составляющие ручку.

8 / REMACHES / RIVETS / RIVETS / RIVETTI / ЗАКЛЕПКИ

Unen el mango a la espiga completamente / Connects the handle to the tang / Unissent les cotes et la soie complètement / Uniscono completamente il manico alla spiga del coltello / Окончательно объединяют ручку со штырем.

9 / ESPIGA / TANG / SOIE / SPIGA / ШТЫРЬ

Extensión de la hoja que recorre internamente todo el mango, por lo que hablamos de una espiga completa / Extension of the blade that runs around the handle internally, so we're talking about a full tang / Prolongement de la lame à l'intérieur du manche / Trattasi della estensione della lama che si prolunga per tutto il manico e viene così denominata spiga completa / Удлиненная часть стального листа, которая проходит внутри ручки.

CONSEJOS DE UTILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO

- 01| Lave los cuchillos inmediatamente después de su uso. Evite el contacto prolongado con restos de alimentos.
- 02| Emplee un detergente neutro o poco alcalino
- 03| No use lejía, sosa o detergentes que contengan cloro o cloruros libres pues corroen el acero o comen el brillo original.
- 04| Evite frotar los cuchillos con productos o estropajos abrasivos así como limpiadores metálicos o sintéticos.
- 05| En el lavavajillas coloque los cuchillos con las hojas hacia abajo, en cestos separados del resto de la vajilla y la cubertería, así evitará cualquier roce.
- 06| No deje los cuchillos sumergidos de forma prolongada en agua, sobre todo si se trata de aguas duras o salinas que afectan al metal.
- 07| Seque inmediatamente los cubiertos con paños suaves y absorbentes.
- 08| El secado del lavavajillas, normalmente no es suficiente para evitar la corrosión.
- 09| Termine de secar las piezas después del ciclo de secado con un paño.
- 10| Procure no dejar mucho tiempo la cubertería en el interior del lavaplatos.

TIPS FOR USE AND MAINTENANCE

- 01| Wash knives immediately after use. Avoid prolonged contact with leftover food.
- 02| Use a neutral or slightly alkaline detergent
- 03| Do not use bleach, soda or detergents containing chlorine or chlorides ions because they rust the steel and cause it to lose its shine.
- 04| Avoid rubbing your knives with abrasive products, cloths, and metallic or synthetic cleaners.
- 05| If you use a dishwasher, place your knives in with the blades facing down and in separate containers from the rest of your cutlery to avoid scratching.
- 06| Avoid leaving your knives submerged in water for long periods of time, especially in hard or saline water which can affect metals.
- 07| Dry immediately with soft, absorbent cloth.
- 08| Leaving your knives to dry in the dishwasher is not recommended.
- 09| Dry your cutlery immediately with a soft and absorbent cloth
- 10| Do not to leave your cutlery in the dishwasher for long periods of time.

CONSEILS D'UTILISATION

- 01| Laver les couteaux immédiatement après leur utilisation afin d'éviter un contact prolongé avec des aliments.
- 02| Utiliser un détergeant neutre et peu alcalin.
- 03| Ne pas utiliser de l'eau de javel, de la soude ou des détergents qui contiennent du chlore qui peuvent attaquer l'acier et enlever le brillant original.
- 04| Eviter de frotter les lames avec des pailles de fer.
- 05| Dans le lave vaisselle, disposer les lames de couteaux vers les bas dans le panier et en les séparant des autres couverts afin de ne pas se blesser.
- 06| Ne pas laisser les couteaux tremper longuement dans de l'eau, surtout si ce sont des eaux dures ou salines.
- 07| Sécher immédiatement les couteaux avec des torchons doux et absorbants.
- 08| Le séchage en lave vaisselle, normalement n'est pas suffisant pour éviter la corrosion.
- 09| Finir de sécher les pièces après un cycle de séchage avec un torchon.
- 10| Ne pas laisser les couteaux longtemps à l'intérieur du lave vaisselle.

CONSIGLI PER IL MIGLIOR UTILIZZO E MANTENIMENTO DEL COLTELLO

- 01| Lavate i coltelli immediatamente dopo l'utilizzo e non lasciateli a lungo a contatto con gli alimenti.
- 02| Utilizzate un detersivo non molto aggressivo.
- 03| Non usare detergenti che contengano cloro o cloruri che possono determinare la corrosione e la perdita della lucentezza del coltello.
- 04| Evitate di sfregare i coltelli con altri oggetti inox, come pulitori metallici etc.
- 05| Collocare i coltelli nella lavastoviglie con la punta della lama rivolta verso il basso, ed in un cesto separati dalle altre stoviglie.
- 06| Non lasciare i coltelli a lungo bagnati, soprattutto se si tratta di acqua salina.
- 07| Asciugare il piu' presto possibile i coltelli con un panno.
- 08| L'asciugatura della lavastoviglie normalmente non è sufficiente.
- 09| Ripassate in seguito il coltello con un panno asciutto.
- 10| Abbiate cura di non lasciare i coltelli a lungo nella lavastoviglie.

СОВЕТЫ ПО УХОДУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- 01| Мойте ножи сразу после использования. Избегайте длительного соприкосновения ножей с остатками пищи.
- 02| Используйте нейтральные чистящие средства с низким содержанием щелочи.
- 03| Не используйте хлорку, соду или чистящие средства, содержащие хлор или хлориды, так как они вызывают коррозию стали или съедают изначальный блеск.
- 04| Не трите ножи абразивными продуктами или губками, а также не используйте металлические или синтетические щетки.
- 05| В посудомоечных машинах размещайте ножи лезвием вниз, в отдельных от другой посуды или столовых приборов корзинках, таким образом, Вы сможете избежать царапин на ножах.
- 06| Не оставляйте ножи погруженными в воду на длительный срок, особенно, если Вы пользуетесь жесткой или с повышенным содержанием солей водой, которая вредно воздействуют на металл.
- 07| Сушите сразу столовые приборы при помощи мягких тканей или впитывающих губок.
- 08| Сушки в посудомоечных машинах обычно не достаточно, чтобы избежать коррозии.
- 09| После того как цикл сушки закончится, вытрите изделия тканью.
- 10| Старайтесь не оставлять столовые приборы на долгое время внутри посудомоечной машины или сушилки.

ARCOS®

La empresa se reserva el derecho a cualquier modificación / The company reserves the right to any modification
L'entreprise se réserve le droit à toutes modifications / La ditta si riserva di apportare qualsiasi modifica al presente catalogo che venga ritenuta necessaria
Компания оставляет за собой право вносить любые изменения



ROUGE PLUS

Vi EQUIPEMENT

160 Avenue Paul Vaillant Couturier

93120 LA COURNEUVE

tel.: +33 (0)1 75 43 77 96

fax: +33 (0)1 75 43 77 97

site web: www.rougeplus.com

email: contact@rougeplus.com